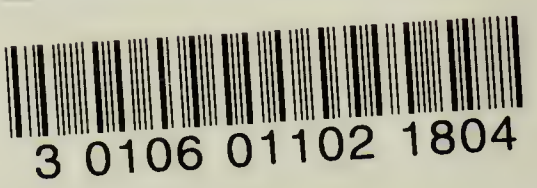
The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
D- LEO


3 0106 01102 1804

I
1706

APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO SECONDO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

514734

DIPARTIMENTO

DEL MAESTRO DI CASA, E SCALCO.

Il Maestro di Casa facendo anche da Scalco, come si pratica in quasi tutte le Città d' Europa, eccettuatene qualcuna d' Italia, è necessario che abbia moltissime cognizioni relative a detti uffizj, le quali gli sono sommamente necessarie per adempire con decoro, e vantaggio del Padrone il suo impiego.

Queste cognizioni debbono estendersi a tutte le spese generali di Casa, tanto in *Carrozze*, *Cavalli*, *Guarnimenti*, *Panni*, *Stoffe di seta*, *Arazzi*, *Teleria*, *Porcellane*, *Cristalli*, *Argenti*, *Mobilio*, *Livree*, *ec.*, che in *Vini*, *Liquori*, *Droghe*, *Cioccolata*, *Zucchero*, *Cera*, *Caffè*, *ec.* L' ordinare, e ben *servire* qualsivoglia *Pranzo*, provvedere a tutte le *Spese* giornaliere di Cucina, e Credenza, fare le provvisioni per la Scuderìa, pensare a tutti gli utensili, ovunque necessarj, e *Pagare* colla massima puntualità il *Ruolo*, *Conti*, *Spese*, e tutt'altro, come gli verrà comandato, dovendo avere a cuore la propria stima, e l' onore del Padrone.

Nel prendere ch' egli farà possesso della sua carica deve con accuratezza inventariare tutta l'Argenterìa, la Porcellana, la Biancherìa, tutti gli utensili di Cucina, di Credenza, e di Scuderìa, come anche generalmente tutte le Provvisioni da bocca, che si ritrovano in Casa, presentandone immediatamente copia al Padrone, oppure al di lui Intendente, se vi è, acciò da

uno de' due venga sottoscritta, onde potersene servire nell' occorrenze, ed in caso di bisogno, per sua giustificazione.

Il primo suo impengo dev' essere quello di aver cura della Spesa giornaliera di Casa, e questa eseguirla a norma degli ordini del Padrone, ovvero del di lui Intendente, coi quali avrà tenuta una conferenza, onde venire in cognizione del regolamento, e metodo, che si deve tenere a tanto relativo alle spese ordinarie, che straordinarie, come anche, tutto ciò che riguarda l' economia generale della Casa, eseguendo puntualmente quanto gli viene imposto colla maggiore precisione e diligenza, e custodire inoltre le Provvisioni, che sono in sue mani, dandone alla Cucina, alla Credenza, e per uso degli Appartamenti quella quantità, che crede necessaria.

Permettendolo il Padrone deve egli stesso scegliere de' buoni Uffiziali di Cucina, come di Credenza, e cambiarli nel caso che non avessero talento sufficiente, oppure mancassero al loro dovere.

Deve avere un Droghiere, che gli provveda tutto il bisognevole per il consumo ordinario, e straordinario di Casa, fissando seco lui i giusti prezzi, e farsi fare le Cotte di Cioccolata sotto la sua direzione con quella dose, che sarà di gusto del Padrone.

Per dare delle commissioni per ogni sorta de' Vini forastieri deve scegliere delle buone corrispondenze nei paesi esteri, e particolarmente in Borgogna, e Sciampagna, ove i Vini sono di diversi luoghi più o meno buoni, e che

que-

queste siano persone rinomate per la buona qualità de' Vini. I migliori di Borgogna sono *San Giorgio*, *la Tasce*, *Sciamberten*, *Risceburg*, *Bona*, *Nuis*, *Montrascè*, *Tomart*, *ec.* I migliori di Sciampagna, sono quelli di *Rems*, ed altri come sopra. A Troye capitale della Sciampagna, e a Dijon capitale della Borgogna si possono avere le migliori corrispondenze, senza eccettuarne i respettivi luoghi ove si fanno detti Vini, ed i Porti di Marsiglia, e Bordò, nei quali vi sono dei Mercanti d'ogni sorta de' Vini, molto onesti, e diligenti nelle spedizioni, e corrispondenze.

L'Estate deve fare la provvisione per l'Inverno, di Legna, Carbone, Carbonella di fornajo, tanto per uso degli Appartamenti, che per gli Uffizj, e Gente di servizio, avendo attenzione, che tutto sia distribuito a proposito.

Deve ancora stabilire i contratti de' prezzi per tutto l' anno col Macellaro, Pollarolo, Pizzicarolo, Pescevendolo, ed osservare che questi gli diano delle buone provvisioni, e vegga egli stesso il numero, ed il peso della robba.

Ne stabilisca anche degli altri per la *Biada*, *Fieno*, *Semola*, *Erba*, *ec.* E per tutto quello, che richiede il mantenimento de' Cavalli, potendo fare anche le sue provvisioni, quando detti generi sono più in abbondanza, e buon mercato; provveda inoltre per la Scuderìa tutti gli utensili che sono necessarj, ed abbia cura, che il Maestro di Stalla sia un uomo fedele al servizio del Padrone, che sappia il conto suo in genere di Cavalli, che conservi, e custodisca con pulizìa le Carrozze, e che tenga la Scuderìa, e le Rimesse in buon' ordine.

De-

Deve ancora sapere quanto nutrimento è necessario ogni mese per un Cavallo, o Muletto, sia in biada, orzo, favuccia, paglia, fieno, semola, gramigna, e merenda ec., onde regolarsi per il consumo annuale della stalla in proporzione del numero degli Animali.

Il Manescalco, che serve la Casa, deve conoscere tutte le malattie de' Cavalli, e saperli curare ne' diversi mali a' quali sono soggetti, sapere di più conoscere i loro difetti, e buone qualità tanto interne, che esterne, dovendolo sempre interpellare nella compra, o vendita de' medesimi; che sia inoltre un uomo accreditato nel suo mestiere, e di probità.

Il Facocchio, che sia egualmente abile nel suo impiego, e che lavori con gentilezza, e solidità, avendo peraltro sempre la precauzione, volendo fare un Legno nuovo, di farsi fare da lui, o da altri qualche disegno, per indi eseguire il lavoro sopra quello, che piacerà maggiormente al Padrone, riconoscendo sempre un solo nella spesa di una Carrozza, cioè o il Sellaro, o il Facocchio, poichè in tal guisa il travaglio sarà più finito, e di maggior economia.

Deve vigilare sopra i Conti degli Artisti, fissando loro un determinato tempo per i pagamenti, e questi effettuarli con puntualità, e giustificatamente, informandosi sempre del prezzo, qualità, e lavoro di quelle cose, che farà fare per la prima volta.

Osservi spesso i rami di Cucina, e quelli di Credenza per farli stagnare, qualora ve ne fosse di bisogno, come anche raccomodare,

re, o fare di nuovo tutto ciò che fosse rotto, o mancante.

Deve di più stabilire, e mantenere il buon ordine in Casa, e somministrare di tempo in tempo qualche denaro alla Gente di servizio, nel caso, che da questi le venga domandato, del quale ne terrà esatto conto, per indi alla fine del mese potersi rimborsare.

Bisogna ancora, ch'egli abbia esercitato con qualche progresso l'Arte della Cucina per poter conoscere, e provvedere tutto ciò, che è necessario al travaglio del Cuoco, e Credenziere, dovendo ordinare al primo di questi con minuta la quantità, e le qualità di *Zuppe*, *Salse*, *Antrè*, *Antremè*, *Arrosti*, *Pasticcieria*, ed altro, che richiede tanto l'ordinario, che lo straordinario di una Casa ben regolata, prendendo bene le sue misure a tempo, onde tutto vada in buon ordine, specialmente ne' Pranzi d'impegno.

Deve prendere in occasione di detti Pranzi d'impegno la gente necessaria sì per la Cucina, che per la Credenza, e sopratutto un Arrosticciere, e un Pasticciere, qualora non vi fossero in Casa, e che sappiano il loro mestiere, come anche un Uomo capace per assistere alla Potagerìa, senza parlare de' Subalterni.

L' Estate qualunque Pranzo si deve preparare in ventiquattro, o al sommo trentasei ore, altrimenti sarà un Pranzo poco buono, come qualche volta accade per il caldo della stagione, o per mancanza di gente che travagli, bisognandone più l' Estate, che l' Inverno.

E' ve-

E' vero che la neve può essere di molto sollievo, ma ve ne vuole di già una buona quantità per un lavoro di ventiquattro ore, figuriamonsi poi per trentasei, ovvero quarantotto! impresa al certo troppo rischiosa, e questa importa anche della spesa non indifferente.

In fine deve avere quel bel dettaglio, che a un colpo d'occhio sappia conoscere il lavoro che si ha da fare, la provvisione che vi bisogna, il tempo, che vi vuole per farlo, e la gente necessaria alla manipulazione. Ma per sapere tutto questo bisogna, che chi dirigge sia maestro nella professione. Pur troppo si vede per una Tavola di quaranta, o cinquanta Coperte fare una spesa per una di cento, e qualche volta di più, e ciò accade non per altro motivo, che per mancanza di precisione, e capacità, in chi lavora, o dirige.

Deve inoltre esercitare il suo impiego con fedeltà, zelo, ed esattezza, ed impiegare tutto il suo talento, e buona volontà nel Servizio, tanto nelle picciole, come nelle grandi occasioni, e cercare con saggia, ed esatta economia in tutte le circostanze di fare onore al Padrone.

Deve saper conoscere perfettamente ogni sorta di Vini forastieri, e qualora non vi fosse in casa Bottigliere, deve egli stesso distinguerne le proprietà, saperli conservare, travasare, ed usargli quella diligenza che richiedono, senza eccettuarne la *Birra*. Deve di più sapere quelli, che si devono servire al primo, e secondo Servizio di una Tavola.

Egli deve esser sempre pulito di sua persona, e propriamente vestito, svelto, e pronto nel

nel servire la Tavola, ed avere attenzione di non versar giammai alcuna sorta di brodo sopra de' Convitati, potendogli tale inavvertenza portar seco la sua dimissione.

Deve sapere ne' grandi Pranzi distribuire bene il Primo, e Secondo Servizio; la variazione è quella, che piace più d' ogni altra cosa, onde porla in esecuzione unita al buon gusto, e colpo d' occhio de' Piatti, e questi fargli girare, e servire gradatamente; cioè nel Primo Servizio dopo le *Zuppe* si servono i *Pasticcietti*, e le *Fritture*; rilevate le Zuppe si servono i *Rilievi*, poi gli *Orduvre*, e li grossi *Antrè*; in seguito le Terrine de' *Ragù*, quindi gli *Antrè* piccati, guarniti, con Salse ec. Se vi è qualche *Aspic* fredda, questa è in arbitrio di servirla, o dopo li Rilievi, oppure alla fine del Primo Servizio.

Li Vini, che si servono a tutto pasto sono *Bordò*, o altro Vino buono; poscia *Borgogna*, *Grave*, *Reno*, *Sciampagna*, *Cotorotì*, *Soterne*, o altri, secondo il gusto del Padrone; la *Birra* si principia a servire dopo le Zuppe.

Nel Secondo Servizio si girano, e si servono prima gli *Arrosti*, poscia gli *Antremè* di Pesce, appresso i *Rifreddi*, l' *Erbe*, gli *Vovi*, la *Pasticcierìa*, le *Creme*, le *Gelatine* ec.

I Vini, che si servono sono *Capo*, *Tokai*, *Cipro*, *Ximenez*, *Canarie*, *Malaga*, o altri come sopra, e questi si seguitano a bere anche nel Servizio di Credenza.

Il distribuire detti Vini, riguarda soltanto quattro Persone situate due alla testa della Tavola, e due ne' fianchi; in uno di questi ulti-

mi vi deve essere il Padrone, se pure non cede il suo posto, essendo questo ordinariamente sempre da un lato in mezzo della Tavola, ed avendo esse quattro Persone avanti di loro Bottiglie, e Bicchieri ne' loro rinfrescatori, versano il Vino, e lo passano in mani di un Cameriere, acciò lo faccia girare, per darne a chi ne desidera.

E' regola, che le tre altre Persone, che sono situate, una incontro il Padrone, e le altre due alle teste della Tavola, siano Persone, di Casa, o Amici confidenti del Padrone, essendo queste obbligate di servire i grossi Rilievi, che sono loro innanzi, ed anche di versare il bere, locchè le fa mangiare interrottamente, dovendo Esse fare gli onori della Tavola.

Deve di più avere attenzione, che un piatto dopo fatto il giro della Tavola, sia nuovamente posto al suo luogo, qualora non dasse impaccio avanti il Padrone, oppure restasse vuoto; deve anche vigilare, che vi sia gente sufficiente a servire la Tavola, non essendovi in molte Case d' Italia il costume di ammettere la livrea.

Deve tenersi a memoria tutto ciò, che il Padrone gli ordina tanto alla Tavola, che la mattina, quando dal Medesimo riceve gli ordini necessarj; onde il tutto vada bene, ed in regola.

Deve obbedire sempre ai voleri del Padrone, senza mai contradirgli, qualora non fosse cosa, che potesse recar del pregiudizio, deve esser sollecito la mattina, stimare, e rispettare tutti di Casa, farsi obbedire, ed amare da Subal-

balterni, pazientare qualche loro difetto, o far sì, che la livrea sia esatta nel portare i piatti alla Tavola, poichè se sbaglia uno, subito cagiona qualche ritardo, e questi trattarli con amorevolezza.

Per servire dunque bene un Pranzo, deve fare apparecchiare la Tavola secondo il numero delle Persone, delle quali il Padrone glie ne darà una nota, farla coprire di una, o due Tovaglie, e farvi porre in mezzo il *Desert* ben decorato, all' intorno del quale vi farà distendere de' pezzi di corame; e sopra di questi delle belle Salviette damascate ad effetto, che versandosi alcuna cosa, non abbia a macchiarsi la Tovaglia. Quindi vi farà porre le coperte secondo la quantità delle Persone. Allorchè sarà ora di servire, porrà due Zuppe alle teste della Tavola, e due alle parti laterali, e nei quattro angoli anderà disponendo i Piatti di diversi modelli, e grandezze, e le Terrine de' *Ragù*; e così di mano in mano variarli, tramezzandoli con Tondini di Credenza, che sono *Butirro*, *Prosciutto*, *Mortadella*, *Fichi*, *Mellone*, *Ravanelli*, *Finocchi*, ed altri, che il Credenziere avrà cura di preparare secondo la Stagione.

Allorchè la Tavola sarà finita di coprire, ed i piatti ben riscaldati, dovrà avvertire il Padrone, che il Pranzo è in ordine. Intanto, che si mangia il primo Servizio, farà portare dalla Cucina i piatti del secondo, e questi con simmetria gli anderà disponendo sopra di una Tavola apparecchiata in una camera vicina, dovendo essere distribuiti esattamente, come appunto si devono porre in quella del Padrone, colle sue Insalatiere

d' *In-*

d' *Insalate*, *Selleri*, *Olive*, *Limoni*, ed altro, che come sopra sarà cura del Credenziere.

Dopo di che dovrà tornare alla Tavola, che sarà quasi in fine, e si porrà ad una delle teste della medesima, dove deve principiare a levare i piatti, acciò il Padrone lo vegga, stando egli con attenzione ad aspettare, che gli faccia cenno di cambiare il Servizio, quale principierà dal sito dove si trova, e continuerà andando dalla parte più vicina al Padrone, e così sino al fine.

Quando i Servitori sono esperti, ed in numero sufficiente si leva il primo Servizio, che si manda da una parte, mentre si serve il secondo dall'altra, non restando così la Tavola scoperta, ma qualora ciò non possa farsi, si levi del tutto il primo Servizio, e si ponga il secondo, cominciando sempre a coprire dalla parte, ove si trova il Padrone, insegnando bene a' Servitori, che venghino con buon' ordine, uno dopo l' altro con soli due piatti per volta, principiando dal grosso *Rifreddo*, che forma la testa della Tavola, e terminando al medesimo luogo; avvertendo bene di non confondersi, mentre non v' è disgrazia peggiore per un Pranzo, che quella di essere mal servito.

Allorchè sarà per finire il secondo Servizio, deve di nuovo porsi nello stesso sito, come ha fatto nel primo, attendendo con attenzione, che il Padrone gli faccia cenno di cambiare.

Egli allora prima di tutto leverà le saliere, oliere, cucchiari grandi, ed intanto i Camerieri cambieranno le posate, e tondini di argento, e sostituiranno invece tondini di porcellana, e posate d' oro, o dorate, e salviette pulite con entro un panetto.

In-

Indi principierà dalla testa della Tavola a levare i piatti sempre da quella parte, dove resta il Padrone, ed averà appresso di se un Cameriere, che a misura, ch'egli leverà i detti piatti, questo rotolerà il corame colle salviette, che a diverse riprese passerà a mani di un'altro Cameriere, restando in tal guisa la Tovaglia pulita. Appresso del Cameriere verrà il Credenziere, servendo il Servizio di Credenza.

In fine avrà cura di far portare in Cucina, in Credenza, o in altra parte, tutti gli avvanzi della Tavola, ed ivi serberà quei piatti, che sono al caso di poter riservire, e degli altri ne farà quell' uso, che è solito praticarsi dal Padrone.

L' Ordinario dunque di una Corte ben regolata, è lo stabilire tanti piatti il giorno, secondo il numero delle Persone di Casa, e di quelle che sono solite intervenire, in conseguenza, quando in tutti formassero il numero di dieci, o dodici Coperte, deve servire la Tavola di quattro, o sei *Antrè*, due *Zuppe*, due *Rilievi*, due *Arrosti*, e quattro, o sei *Antremè*, non compresovi i tondini di Credenza.

Questo è l'Ordinario, che si tiene per lo più da Ministri Esteri, e Case Magnatizie in Italia, non intendo quì nominare il già Emo de Bernis, nella di cui Cucina ho servito sono ora molti anni, e dove oltre tre grossi Pranzi la settimana di ventiquattro, o vent' otto *Antrè*, l'Ordinario era sempre di sedici, o venti, senza un numero infinito di Pranzi d' impegno, soliti darsi in occasione di passaggio di Alti Personaggi.

Quan

Quando l'Ordinario è più grande si serve a proporzione, ed il simile in occasione di qualunque Straordinario, come si è potuto osservare nelle Minute de' Pranzi di *Primavera*, e d' *Estate* nel *Primo Tomo*, e come si potrà rilevare egualmente in questo per quelle d'*Autunno*, e d'*Inverno*. In quanto alle Cene se ne troveranno due alla fine di dette Minute d' Inverno, sopra le quali eccone una piccioìa descrizione, che potrà servire per tutte le altre.

Allorchè la Cena si dà in occasione di Soggetto rispettabile, si deve esattamente servire come si serve un Pranzo, cioè a tre Servizj, compresovi la Credenza.

Se poi non sono Cene di grande impegno, si servano in *Ambigù*, vale a dire tutto in una portata senza Zuppe, quante volte il Padrone non le ordini espressamente. In questo caso si servono, quattro, o otto, Piatti forti di *Rilievo* alle *Zuppe* se vi sono, quattro o otto *Rifreddi* più piccioli dei primi, otto, o dodici *Arrosti*, ed il resto tanti *Antrè*, e tanti *Antremè*, e numero eguale di tondini di Credenza, coll'attenzione, che mettendoli in Tavola si debbano distribuire uno di Cucina, ed uno di Credenza, e toccarsi l'uno coll' altro.

In ordine alli *Gelati*, questi si possono servire uniti alli tondini di Credenza, qualora la Cena sia servita a tre Servizj, ma in *Ambigù* si devono servire quando averanno mangiato i piatti di Cucina.

Ne' Pranzi grandi si deve aver per regola di servire qualche *Antremè* di più a motivo, che i piatti del primo Servizio sono più grandi di

di quelli del secondo, e poi vi sono sempre meno tondini di Credenza.

Qualora vi fossero delle Ostriche fresche, se ne possono servire una quantità sufficiente in tondini volanti nel primo Servizio; e queste crude, seppure il Padrone non le ordini cotte. In questo caso si debbono servire nel secondo Servizio.

Nelle Minute de' grandi Pranzi vi sono alcuni *Antremè* di più, che dipenderà dal Maestro di Casa farne quell' uso, che crede; non mi sono servito di una grande quantità di nomi Francesi per maggior intelligenza di chi legge, ma li più semplici, ed intelligibili ad ognuno. Chi vorrà variarli potrà sceglierne a suo genio nel corpo dell' opera. Il medesimo potrà fare in ordine alle Cene, cioè variarle, crescerle, o diminuirle secondo la Stagione, il suo gusto, e il numero delle Persone.

Ma siccome sono diversi anni, che io ho composto quest' Opera, non posso dispensarmi in questa seconda Edizione di accennare diversi *Cambiamenti*, che sonosi introdotti presentemente in Italia nella Distribuzione delle vivande, e nell'Imbandimento di qualsivoglia delicata Mensa.

Per servire una Tavola con decoro, e magnificenza si richiedono due servizj di Cucina, ed uno di Credenza, come si è potuto osservare nel *Tomo Primo*, e come si può osservare nel *Tomo Secondo*, e *Tomo Quinto* di quest'Opera. Pure non è molto tempo, che da' Maestri di Casa, e Scalchi Francesi si è introdotto il metodo di servire le Tavole in due Servizj, cioè uno di Cucina, ed uno di Credenza.

Per

Per esempio, per una Tavola di *Quaranta Coperte*. Essi servono *Quattro Zuppe*, venti *Antrè e Orduvre*, e venti *Antremè*, con i soliti *Tondini di Credenza*. Mangiate le *Zuppe*, le rimpiazzano con quattro *Rilievi*; cioè l'*Allesso di Manzo*, un *Quarto di mongana*, o altro *Piatto*, e due *Grossi Pesci*; quindi cambiano i *Rilievi* con quattro *Piatti di Arrosto*. In alcune occasioni, e quando il Pranzo è dato in contemplazione di Alto Personaggio servono gli *Arrosti* unitamente agli *Antremè*, ed in luogo de' *Rilievi* pongono quattro *Rifreddi*. Terminato il *Primo Servizio* si leva tutto, e pongono il *Secondo*, cioè il Servizio di Credenza, come *Formaggi*, *Frutti*, *Composte*, *Biscottinerie*, *Sciroppati*, *Gelati*, *ec.* In tal guisa si fa il lavoro più sollecito, si spende meno, e finisce più presto la Tavola.

Non si può fare a meno di convenire, che questa maniera di servire sia ottima per le Persone Militari; ma per Soggetti rispettabili, come Sovrani, Principi Grandi, Ambasciatori, ec. si rende un Servizio incomodo, meschino, e poco variato, e sopra tutto mancante di quel bel colpo d'occhio, che chiamasi, di Decorazione. Oltre di ciò si mangierà freddo, se non si ha la precauzione di scaldare alternativamente le vivande, e questo incomoderà non dopo i Comensali; di più alcuni mangeranno prima quelle vivande, che dovrebbero mangiare poco; ed attesa la poca quantità de' Piatti, la Tavola non potrà avere quella varietà, che ne forma la più Gran Magnificenza.

Confesso per altro, che per un' Ordinario regolato il nuovo metodo è eccellente; ma

giam-

giammai per un Pranzo di parata, nel quale deve risplendere la Grandezza del Soggetto che lo fa Imbandire.

Ho io veduto in Napoli mesi sono in casa di un Personaggio di Gran Distinzione, servire un Ordinario molto proprio e regolato. Questo era composto di sei *Antrè*, sei *Antremè*, e due *Zuppe*; rilevate *le Zuppe*, ponevano due *Rilievi*, cioè un *Pesce*, ed un' *Allesso di Manzo*; cambiati li due *Rilievi* li rimpiazzavano con due *Piatti d'Arrosto*. Quindi levavano tutto, e servivano il *Servizio* di *Credenza*. Ma sempre siamo nello stesso caso, che per una Tavola giornaliera il metodo non può essere migliore; ma esso è incompatibile in un *Gran Pranzo di Parata*.

Ciò non ostante se questo metodo sarà adottato in tutta l' Italia ci vorrà pazienza; ma non sarà mai approvato dalle Persone di gusto, le quali in alcune circostanze amano di essere trattate lautamente, e con sontuosità. I Grandi Pranzi non si danno tutti i giorni, e quando si danno debbono corrispondere alla Grandezza del Soggetto che lo dà, ed a quella del Soggetto che lo riceve.

Nel caso dunque che i Maestri di Casa, e Scalchi Italiani fossero obbligati di servire a tenore del Nuovo Metodo, potranno imbandire qualsivoglia Pranzo con tanti *Antrè e Orduvre*, e tanti *Antremè*, con due, o quattro, o otto *Zuppe*, secondo la grandezza della Tavola, ed il numero delle Persone, che vi debbono intervenire; ed in conseguenza regolarsi per li *Rilievi*, e li *Rifreddi*, che è necessario ordinare; mentre per gli *Arrosti* li consiglierò

sempre di servirli unitamente agli *Antremè* ; essendo questi ordinariamente piccioli *Arrosti* il più delle volte di Cacciaggione , e forse di Uccelli rari , come anche di Polleria , che certamente non richieggono piatti grandi di Rilievo .

Per la variazione e distribuzione delle *Vivande* potete scegliere nelle *Minute de' Pranzi* , tutto ciò che sarà il vostro genio , tanto per il buon Servizio di qualunque Magnifico Pranzo , come anche per tutto quello che potrete avere di *Produzione* nelle quattro stagioni dell' anno ; restringendosi tutta la riforma del metodo presente , a servire un numero eguale di *Antrè* , e di *Antremè* , compresi fra questi ultimi gli *Arrosti* , diminuendo in tal guisa il Secondo Servizio di Cucina . Per un Ordinario , come ho accennato di sopra , ed anche per un Pranzo di Famiglia , o di Amici , io trovo molto comoda questa riforma . Imperocchè si cuopre la Tavola con maggior facilità , si fa il lavoro con più sollecitudine , si spende meno , e finisce il Pranzo più presto .

Quello forse a cui gl'Italiani non sapranno uniformarsi , sarà quello dico , di Pranzare la sera ; mentre nella nuova maniera di servire le Tavole si è introdotto anche il costume di fare la mattina verso il mezzo giorno una colazione (*Dejeunè*) , e poscia la sera , o prima , o dopo il calar del sole , Pranzare , essendosi trovato questo tempo più comodo per gli Uomini de Grandi affari . Di fatto gli Antichi Romani non Pranzavano che la sera ; ed io ho veduto in diverse Città d' Europa le Persone molto occupate non fare che un pasto la sera .

In

In questo peraltro sono sicuro, che ognuno seguirà quel metodo che gli resterà più comodo, sia per le sue occupazioni, sia per il suo temperamento, e sia per la sua ordinaria maniera di vivere.

Prima di terminare questo *Dipartimento del Maestro di Casa, e Scalco*, ho creduto opportuno di fare qualche picciola osservazione sulla spesa, e sull' imbandimento delle Tavole *Servite a trè Servizj*, compresovi la *Credenza*. La spesa varierà sempre poco in paragone della quantità de' *Piatti* che sono necessarj per imbandire due volte una Tavola, attese tante risorse cognite soltanto ai *Maestri dell' Arte*, e che non si rende possibile di spiegare in un Libro che *Tratta di Cucina*, dipendendo ciò da una saggia economìa, dettaglio, precisione, e sicurezza nel lavorare: e poi come si suol dire: *Dove bolle una marmitta ne bollono due*. Basta che chi dirigge le Spese della Casa sia un Uomo onesto, esperto nella Professione di Cuoco, e sarebbe sempre meglio, che l' avesse esercitata con qualche progresso, che goda la buona opinione del suo Padrone, che sappìa distribuire, ed ordinare con esattezza il *Lavoro*, che debbono fare tanto alla *Cucina*, che alla *Credenza*, e che finalmente serva la Tavola con intelligenza e proprietà.

DESCRIZIONE

DEL MODO DI TRINCIARE OGNI SORTA DI CARNE.

Del Manzo.

La culatta di Manzo tanto grossa, che piccola, si taglia nel mezzo per traverso. e più si va vicino all'osso, e alla coda, più la carne è delicata.

Il petto di Manzo si taglia per traverso, e vicino alli tenerumi, più si và appresso dell' osso più la carne è migliore.

Il lombo di Manzo si taglia per traverso, avendo attenzione di levare prima il filetto di sotto, che si taglia egualmente per traverso.

Il carrè di Manzo si taglia per traverso, e più si va vicino alle coste, più la carne è buona.

La noce di Manzo si taglia ancora per traverso.

La lingua di Manzo si taglia per traverso, e li pezzi miglieri sono dalla parte del grosso.

Tutte le altre lingue si tagliano, e si servono egualmente.

Della Vitella Mongana.

Per ben servire la testa di Mongana, si principia dagli occhj, poi le orecchie, le guancie, il cervello; e la lingua si tagli in fette pel traverso.

Il quarto di dietro di Mongana per servirlo con proprietà, si deve principiare dal filetto, o sia lombo, e tagliarlo in fette per traverso andando verso la culatta; quando sarà finito si tagli in fette per traverso la detta culatta, andando verso la coda; poi si volti il quarto, ove si trova il rognone, che si taglia in pezzi, e si serve a chi ne desidera; sotta al rognone si trova un picciolo filetto molto delicato, quale levato, si tagli per traverso; in fine si tagli la coscia nel più grosso, ed anche questa per traverso.

Se il lombo si cuoce solo, si serve come si è detto di sopra, cioè il filetto superiore, ed inferiore; il rognone, e le ossa della spina tagliandole nelle giunture, si possono servire a chi le desidera, come anche se la coscia si cuoce separatamente, si serve come sopra; cioè si taglia prima in fette per traverso la culatta, fino alla coda; poi la noce anch'essa per traverso; e così si serve, e si taglia preparato in qualsivoglia maniera. Li migliori pezzi del quarto di dietro di Mongana, sono il filetto di sopra, quello sotto, la culatta, e la noce.

La spalla di Mongana si principia a servire per la picciola noce, la quale è involta in un poco di grasso sulla sinistra della spalla al di sotto, dopo si tagliano delle fette dall'altra parte al di sopra, e al di sotto.

Il carrè di Mongana si serve come il lombo. Si può ancora servire per cotelette, prendendo bene le giunture.

Il petto di Mongana allesso, o arrosto, per tagliarlo bene, bisogna levargli prima la pelle carnuta sopra li tenerumi, che si taglia per traverso, come anche i tenerumi; bisogna peraltro prendere in un sito, dove il coltello non trovi resistenza, e che li pezzi non siano molto grossi.

La noce di Mongana si taglia, e si serve come quella di Manzo.

Del Castrato.

Per tagliare bene un quarto di dietro di Castrato, bisogna prima principiare per il filetto della schiena, e tagliarlo in fette per traverso; dopo venendo verso la coda, si taglia la culatta per traverso, e si formano delle fette anche per traverso del grosso della coscia. Il boccone più delicato è la noce esteriore, che si taglia per traverso.

La spalla di Castrato si taglia, e si serve come quella di Mongana.

Il petto di Castrato si taglia, e si serve come quello di Mongana.

Il carrè di Castrato si taglia, e si serve per cotelette, ovvero come il lombo di Mongana.

L' Agnello, e il Capretto si tagliano, e si servono come il Castrato.

Del Cignale, e Majale.

La testa di Cignale si serve ordinariamente rifredda, e si taglia in fette fine a traverso l'estremità del collo, e così si seguita verso le orecchie, le guancie, e tutto il resto.

Il prosciutto sia caldo, o rifreddo si taglia nel mezzo in fette per traverso non molto grosse, procurando di mischiare il grasso col magro.

Il

Il filetto, le coste, il lombo si tagliano tutti per traverso.

Della Porchetta da Latte.

Tostochè la Porchetta viene servita in Tavola si levi, e gli si tagli la testa, poi le due orecchie, e si spacchi la testa in due parti; quindi si tagli la coscia sinistra, e similmente la spalla sinistra, così la coscia, e spalla destra; poi si levi la pelle tutta croccante, si divida in pezzi non molto grandi, e si servi a chi ne desidera. La spina della schiena si tagli in piccioli pezzi, con dei pezzetti delle coste, che gli restano attaccati. Li bocconi più delicati sono vicino al collo, e alle coste.

Del Caprio.

Si taglia, e si serve come la Porchetta.

Del Cervo.

Si taglia, e si serve come la Mongana.

Del Daino.

Si taglia, e si serve come la Mongana.

Della Pollarda.

La Pollarda si può tagliare in otto parti; la prima è l'ala unita alla metà del petto, che si leva propriamente, tenendola colla forchetta, ovvero con due dita della mano sinistra; dalla destra si tiene il coltello, che si posa sopra la giuntura dell'ala, tagliando un poco, e si termina l'operazione colla mano sinistra, tirando l'ala unita, come si è detto, alla metà del petto, che cede con facilità, basta tenere il pollo ben fermo colla forchetta; dopo si leva la coscia dalla medesima parte, dando un taglio colla mano destra leggermente nei nervi della giuntura, vicino all'ano, e tagliandola fino a detta giuntura,

tura, si termina tirandola colla mano sinistra, che viene con ogni facilità, e così si fa dall' altra parte; indi si taglia la carcassa, dandogli una botta col coltello nel mezzo della schiena, che se ne formano due parti; la parte di sopra si taglia nei fianchi in due pezzi, cioè la metà il petto, e la metà la schiena, la parte di sotto, cioè il groppone si divide in mezzo per lungo, e se ne formano altri due pezzi. Così si taglia la Pollanca, il Cappone, il Tocchino, il Gallinaccetto. Le parti più buone a servire sono le ale, il petto, e le coscie, vi è chi ama il groppone, la coscia allesso, ed il petto arrosto.

Del Gallinaccio.

Quando il Gallinaccio non è tanto grosso si taglia, e si serve come la Pollanca alla sola differenza, che dell' ala, e metà del petto se ne formano due, o tre parti, secondo la grossezza; e così si fa della coscia, cioè si taglia in mezzo nella giuntura, che prendendola bene si rende l' operazione facilissima; della parte superiore se ne possano fare due parti, e quella inferiore si lascia intiera. Se poi il Gallinaccio è grosso assai, in quel caso si taglia il petto in fette per traverso, le ale in due parti, e le coscie in più fette.

Del Pollastro.

Essendo questo di minor grandezza della Pollanca, si taglia però, e si serve come la medesima alla sola diversità, che in luogo di farne otto parti, se ne formano solo sei, vale a dire le due ale colli mezzi petti attaccati, e le due coscie, e tagliando in mezzo per traverso la car-

cas-

cassa, se ne formano altre due parti, che in tutte sono sei.

Del Piccione.

Questo si taglia, e si serve o in due, o in quattro parti eguali; quando però è grosso, si taglia come il Pollastro.

Dell' Anitra.

Si principia col tagliare i due mezzi petti, e le coscie. Il petto è la parte più esquisita, che si taglia in fette per traverso, e così si fa dell' Oca, o altro animale grosso di detta specie, tagliandogli il petto come sopra, e le coscie in due parti; il resto come il Gallinaccio. Si servono i petti, e le coscie.

Della Beccaccia.

Questa si taglia, e si serve come il Pollastro. Li bocconi più buoni sono il petto, e le coscie; queste peraltro sono preferite. Delle interiora se ne formano dei buonissimi crostini. Si servono soltanto li petti, e le coscie.

Della Pernice.

Questa si taglia, e si serve come la Pollanca; il petto, e le coscie sono le parti migliori. Si servono come sopra.

Del Fagiano.

Questo si taglia, e si serve come la Pernice. Li bocconi migliori sono il petto, e le coscie. Si servono come sopra.

Della Lepre.

Per tagliar bene una Lepre, si levano prima i due filetti, che sono sopra la schiena, che si tagliano in fette per traverso, e si servono come le parti migliori. Il resto si taglia a piacere, Si servono i filetti, e porzione delle coscie.

NO-

NOTA

DE' VINI FORASTIERI,

E MODO DI CONSERVARLI.

Borgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Bordò, di colore rosso, Vino di Francia.

Sciampagna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Castel Nuovo, di colore rosso, Vino di Francia.

Lanerte, di colore rosso. Vino di Francia.

Tavel, di colore rosso, Vino di Francia.

Cotorotì, di colore rosso, Vino di Francia.

Soterne, di colore bianco, Vino di Francia.

Grave, di colore bianco, Vino di Francia.

Sciablì, di colore bianco, Vino di Francia.

Morascè, di colore bianco, Vino di Francia.

Mulsò, di colore bianco, Vino di Francia.

Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Moscato di Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Picciolo, Borgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Cassì, di colore bianco, Vino di Francia.

Mosello, di colore bianco, Vino di Francia.

Clarette di Bordò, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

La Mansce, di colore bianco, Vino di Francia.

Eremitaggio, di colore bianco, Vino di Francia.

Che-

Cherì, di colore bianco, Vino di Francia.
S. Perey, di colore bianco, Vino di Francia.
Moscato di S. Lorenzo, di colore rosso, e bianco, Vino di Nizza in Provenza.
Nizza, di colore rosso, e bianco, Vino di Provenza.
Belletto di Nizza, di colore bianco, Vino di Provenza.
Antibo, di colore bianco, e rosso Vino di Francia.
Moscato de Perier, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.
Frontignano, di colore bianco, Vino di Francia.
Moscato di Frontignano, di colore bianco, Vino di Francia.
Claretto di Avignone, di colore rosso, Vino di Francia.
Rivelsalto, di colore rosso, Vino di Spagna.
Mostato di Rivesalto, di colore bianco, Vino di Spagna.
Malaga, di colore bianco, Vino di Spagna.
Tinto di Alicante, di colore rosso, Vino di Spagna.
Peralta, di colore bianco, Vino di Spagna.
Cheres, di colore bianco, Vino di Spagna.
Paccaretto, di colore bianco, Vino di Spagna.
Alicante, di colore rosso, e bianco, Vino di Spagna.
Tinto di Rotta, di colore rosso, Vino di Spagna.
Sieges, di colore bianco, Vino di Spagna.
Pietro Ximenez, di colore bianco, Vino di Spagna.
Pontac, di colore rosso, Vino di Spagna.
Moscato, di colore rosso, Vino di Spagna.
Costanse, di colore rosso, Vino di Spagna.

Lagrima, di colore rosso, Vino di Spagna.
Carcavello, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Setubal, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Ponte, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Ronsiò, di colore bianco. Vino di Portogallo.
Oyras, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Altoduro, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Escosionde, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Lisbona, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Moscato di Setubal, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Onadias, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Tokai, di colore bianco, Vino di Ungheria.
S. Giorgio, di colore bianco, Vino di Ungheria.
Sciumelao, di colore bianco, Vino di Ungheria.
Puta, di colore bianco, e rosso, Vino di Ungheria.
Erlau, di colore rosso, Vino di Ungheria.
Yaxen, di colore rosso, Vino di Ungheria.
Reno, di color bianco, Vino di Germania.
Razestoff, di colore bianco, Vino di Austria.
Austriaco, di colore bianco, Vino di Austria.
Tirolo, di colore rosso, e bianco, Vino di detta Provincia.
Canarie, di colore rosso, e bianco, Vino delle Isole di tal nome, situate nell'Oceano sulle Coste del Regno di Marocco dalla parte di Ponente.
Malvasia delle Canarie, di colore bianco, Vino di dette Isole.
Moscato delle Canarie, di colore bianco, Vino di dette Isole.

Madera, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Oceano sulle Coste dell' Africa, vicino le Canarie.

Moscato di Madera, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

Monte Libano, di colore bianco, Vino del Monte di tal nome, situato a Levante di Gerusalemme.

Moscato di Cipro, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nel Mediterraneo sulle Coste di Soria.

Cipro Vecchio, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

Samos, di colore rosso, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Arcipelago.

Scopoli, di colore bianco, e rosso, Vino dell' Isola di tal nome situata nel Ponte Eusino.

Visnei di Smirne, di colore bianco, Vino delle Coste dell'Arcipelago, dalla parte di Levante.

Capo di buona Speranza, di colore rosso, e bianco, Vino della Città di tal nome, situata sulla punta d' Africa verso il Mezzogiorno.

Siracusa, di colore rosso, e bianco, Vino dell' Isola di Sicilia, situata nel Mediterraneo.

Moscato di Siracusa, di colore bianco, Vino di Sicilia.

Calabrese, di color rosso, Vino di Calabria.

Lipari, di colore bianco, Vino delle Isole di tal nome, situate vicino quella di Sicilia sulle Coste di Calabria.

Malvasia di Lipari, di colore bianco, Vino di dette Isole.

Lagrima, di colore rosso, Vino delle falde del Vesuvio, vicino Napoli.

Greco, di color bianco, Vino del Regno di Napoli.

Piccoletto, di colore bianco, Vino dello Stato Veneto nella Provincia del Friuli.

Palma, di colore bianco, altro Vino del Friuli nello Stato Veneto.

Aleatico, di colore rosso, Vino di Toscana.

Vermut, di colore bianco, Vino di Toscana.

Moscadello di Castello, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

Santo, di colore bianco, Vino di Toscana.

Moscadello della Panieretta, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

Chianti, di colore rosso, Vino di Toscana.

Monte Pulciano, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

S. Lorenzo alle Grotte, di colore rosso, Vino di Toscana.

Orvieto, di colore bianco, Vino dello Stato Ecclesiastico.

Birra d' Inghilterra.

Birra di Germania.

Birra di Francia.

Vino di Mela.

Vermut, Vino composto di Germania.

Sidro, Vino composto di Mela.

Idromel, Bevanda composta d' Acqua, e Mele.

Anche in Italia si fa della buona Birra, e particolarmente in Milano, e Firenze.

MODO DI CONSERVARE DETTI VINI.

Se il Vino viene in barili, ò botticelli bisogna prima farlo riposare cinque, o sei giorni, acciò divenga chiaro, indi s' imbottigli colla tromba, ovvero bucando il botticello, o barilotto, e porvi una chiave di metallo, o di legno; se poi non fosse chiaro a perfezione, si faccia riposare qualche giorno di più, oppure richiedendolo il bisogno gli si faccia la chiarata, vale a dire si battono bene quattro, o cinque bianchi d' uova, secondo la quantità del vino, essendo regola che per ogni barile di vino vi vogliano due, o tre bianchi d' uovo. Questi si ponghino nel barile, o botticello unitamente alle coccie, poi con una spatola grande di legno si batta il vino, in modo che faccia della spuma, turando poscia il barile, o botticello, lasciandolo quattro, o cinque giorni in riposo, acciò divenga chiaro, e quindi s' imbottigli come sopra. I turacci delle bottiglie debbono essere di sugaro buono e ben fatti, si debbono tenere nell' acqua o vino, acciò il sugaro divenga flessibile, si acciaccano un poco con i denti involti in un pannolino, turandole bene, e battendo i detti turacci con un maglietto di legno; ciò fatto s' imbraghino con fil di ferro, ovvero spago, secondo la forza del vino, e la lunghezza del tempo che deve stare, impegolandoli bene all' intorno con del catrame squagliato, oppure porre sulli turacci della cera di Spagna, ma questa a soli vini delicati, come per-

per esempio *Capo*, *Canarie*, *Tokai*, *Malaga*, ed altri vini di liquore; dopo di ciò si colcano le bottiglie sopra dell'arena per terra, o sopra delle scanzie di legno fatte a tale oggetto, con sopra la tabella appesa della qualità del vino.

Quando poi il Vino viene in bottiglie, queste si colcano come le precedenti con poc'arena; ed allorché o per la vecchiezza del Vino, o per altro motivo facessero del sedimento, in tal caso si debbono travasare con diligenza in altre bottiglie, ovvero trombarle. Ma quando la posa fosse molta si vuoteranno in una gran damigiana, e gli si farà la chiarata come si è detto di sopra, a proporzione della quantità del Vino, facendolo riposare fino a tanto che si vegga ben chiaro, e quindi colla tromba s'imbottiglierà nuovamente. Praticando tal metodo in tutte le altre sorti di vini. Quelli peraltro di Francia, e di Ungheria richiedono maggiore attenzione, che il Cipro, e Vini di Spagna, e di Portogallo. Il Capo, e Vini delle altre Isole vogliono anche essi della servitù, poichè non ogni sorta di Vino regge egualmente alla lunghezza del tempo.

Se giungesse qualche botticello, o barilotto di Birra, questo si lascierà sei, o sette giorni in riposo, e poi s'imbottiglierà, e colla tromba, ovvero bucando il botticello, come si è detto di sopra, ed i turacci dovranno essere ben ammollati nell'acqua, o nella stessa Birra e ben battuti; imbragandoli di filo di ferro; se si vedrà che non fosse per anche chiara a sufficienza, si lascierà in riposo qualche altro giorno di più. Se poi col tempo dette bottiglie facessero

sero molta posa, o sia sedimento, allora si travaseranno ponendo la Birra tutta, o la metà per volta in una damigiana grande ben turata per diversi giorni, ed allorchè si vedrà ben chiara, colla tromba si rimbottiglierà di nuovo. Si può ancora travasarla pian piano da una in un altra bottiglia, ma ciò richiede molta pazienza, ed attenzione a motivo della spuma che è solita fare la Birra.

Bisogna in fine aver cura che i Vini siano posti in luogo fresco, e non umido, lungi da un gran romore, e privi quasi di luce, nè siavi ove essi sono, Carni salate, Sapone, ec. visitandoli frequentemente; e siccome al tempo presente si fa molt' uso di detti Vini, e che in conseguenza la di loro conservazione richiede del tempo, e della fatica, così il Maestro di Casa farà bene di avere un Uomo addetto a tale uffizio, che insegnandogli la maniera di conservarli possa essere di ajuto a lui, e di utile al Padrone.

Questa è l' azienda, che in moltissime Case magnatizie di Europa, e particolarmente in quelle di Ambasciatori, e Ministri riguarda il Maestro di Casa. Nelle Corti poi numerose di Principi Grandi, il Maestro di Casa non ha tanta occupazione, essendovi un Cavallerizzo per aver cura della Scuderia, un Bottigliere per i Vini, uno Spenditore, un Dispensiere, un Guardarobba, ed in fine un Tafeltekre, cioè a dire un Uomo, che ha in consegna tutta l' Argentarìa, Porcellana, Biancherìa, Cera, e tutto-ciò, che riguarda il dover preparare la Tavola, ed è sua incombenza di apparecchiarla secondo

il numero delle Persone, che gli viene suggerito dal Maestro di Casa. Prescindendo peraltro dal Cavallerizzo, che rende immediato conto al Padrone, oppure al di lui Intendente, come deve fare anche il Maestro di Casa, tutti gli altri debbono dipendere omninamente da quest' ultimo. Quello però, ch' è certo, che in tutte le Città di Europa, eccettuatene qualcuna di Italia, il Maestro di Casa è quello, che serve la Tavola, che spende per Cucina, e Credenza, che ordina ciò, che questi debbano fare, che vigila alle spese ordinarie, e straordinarie della Casa, che ha in consegna tutte le Provvisioni; onde trovandosi alla testa del Servizio, dipende dalla sua capacità fare sentire al suo Padrone l'influenza di un' amministrazione, economica, onorevole, e saggia.

Se poi vi fosse qualche Maestro di Casa, che in genere di *Brodi*, *Zuppe*, *Salse*, *Brese*, *Poele*, o altro non volesse porvi quella *Carne*, *Pollcria*, e *Caccia*, che prescrivo, ciò non impedirà, che il Cuoco possa fare tutto egualmente bene, basta, che sappia con economìa combinare, e manipolare le dosi, imperocchè si può benissimo lavorare con poco, ma questo poco dev' essere sufficiente. Per esempio un brodo scarso di carne sarà chiaro, di ottimo colore, biondo come l' oro, ma non avrà gusto, nè sostanza. Una Zuppa fatta con questo brodo non sarà buona, e chi nol sà, suppone che la tenua abilità del Cuoco ne sia la cagione; e così di tutto il resto. Volesse il Cielo che il talento dei bravi Cuochi giungesse a tanto di fare col poco il molto, ma infelicemente tutte le cose, che

che si voglian fare, per semplici che siano richiedono sempre un certo bisogno, e quantitativo, di cui non se ne può fare a meno, senza rovinare il più bello, e lungo travaglio.

Ecco uno dei motivi per il quale mi veggo obbligato di parlare un momento dell' economia particolare, cioè di quella del semplice Cittadino, il quale deve ritrarre da questa mia fatica quell' utile che desidera, e che con giusta ragione ne attende.

Dirò dunque su questo particolare, che il *Consomè*, il *Suage*, il *Restoran*, il *Biondo di Mongana ec.*, sono tutti nomi che per loro stessi non significano niente. I brodi si restringono a trè; cioè il *Brodo bianco*, il *Brodo colorito*, ed il *Brodo legato*. Il *Brodo bianco* è quello dell' *Allesso*. Il *Brodo colorito* è quello del *Sugo*. Il *Brodo legato* è il *Culì colorito*, e il *Culì bianco*. Ecco tutti i Brodi. Quale è quell' onesto Cittadino che volendo fare un Pranzo, una Cena, o una Ricreazione non faccia mettere nella marmitta, o nella pignatta un buon pezzo di Manzo con un Pollo, o più d' uno, e queste carni producono subito un ottimo Brodo bianco; può anche fare impiegare per lo stesso oggetto due, o tre libre di Manzo per fare un poco di Sugo, per il Culì colorito, e Culì bianco, qualora ve ne fosse di bisogno, ambedue si fanno con un poco di butirro, come si può vedere nel *Tom. I. pag.* 13. *e* 14. Per il rimanente si sà che volendo fare un *Pasticcio di Maccaroni* vi vogliono i condimenti necessarj; per fare un *Gallinaccio ripieno* siamo nello stesso caso. Chi ha la possibiltà di comprare le Animelle, non lo deve spaven-

tare nè lo strutto, nè la farina per friggerle, come anche chi vuol fare una *Fricassè di Pollastri*, non deve fargli impressione il butirro, e le uova.

Noi quì non siamo, che all' oggetto principale, cioè di usare la maggiore parsimonia nei *Condimenti*, poichè i *Polli*, la *Caccia*, la *Carne di Macello*, i *Pesci*, sono sempre le basi fondamentali di ogni vivanda; circa i *Piatti composti*, questi gli annovero in un certo modo fra i *Condimenti*, mentre molte cose unite insieme ne formano una sola, ma queste molte cose unite insieme con parsimonia e precisione, formano la massima economìa di una buona Cucina, e l' ottima Vivanda. Questo è lo scopo di quest' Opera; imperocchè la maggior cognizione di un Cuoco, anche del più semplice privato, è quella di non comprare, ed impiegare nella *Composizione delle Vivande*, più di quello che porta seco il bisogno; mentre il più delle volte accade, che credendo di farle più esquesite col prodigargli i condimenti, le alterano in guisa, che perdono il loro vero sapore, e spesso sono nel caso di non potersi mangiare.

Per dare anche più corpo, e sostanza al brodo, sì dell' Alesso, che del Sugo, tutti i retagli di quella Carne che si pone in opera, sia Mongana, Vitella ec., come pure Ale, Colli, Zampe, Dissossature, Carcasse de' Polli ec. Si distribuiscono parte nell' uno, e parte nell' altro brodo. Finalmente il Cuoco economo deve tirare profitto di tutto, che nulla vada a male, o si spreghi. Per il Vino si adoperi pure quello bianco ordinario, ma asciutto. Per i

Sal-

Salmì, o altro che richiede il Vino rosso, chi non lo avesse; impieghi egualmente quello bianco. Lo strutto, e olio delle fritture, si colino in un vaso di terra pulito, subito, che hanno posato, e si sono chiarificati, onde servirsene una, o due altre volte per lo stesso oggetto. Il Brodo, o qualunque altra cosa che si voglia conservare, si versi in un vaso di terra, ossia catinella bianca, e mai nelle cazzarole, o marmitte, ancorchè ben stagnate.

Non debbo mancare prima di dar fine a questo Dipartimento d'avvertire il Maestro di Casa, oppure l'Uffiziale di Cucina, che nei Pranzi tanto grandi, che piccioli sarà cosa ben fatta il variarli con qualche vivanda di pesce, come si pratica in diverse Città d'Europa, e specialmente in quelle, ove detto genere è più in abbondanza sì di mare, che di acqua dolce. In Italia per altro v'è lo stile che oltre i Rilievi, e qualche Piatto al secondo Servizio non se ne fa altro uso nei giorni di grasso, riserbandosi a mangiarlo in quelli di magro. Ma in Francia, Inghilterra, Germania, e Russia, ove i pesci sì di mare, che di acqua dolce sono eccellenti non è così; poichè in ogni Pranzo un terzo del primo Servizio è servito in Pesci di diversa specie, e grandezza, ma questa variazione pertanto dipenderà dal volere del Padrone, oppure di chi dirigge la Casa. In Roma si abbonda di ottimi Pesci di mare, e quelli di acqua dolce non sono cattivi; onde chi vorrà farne uso, non avrà che consultare il *Tom V.* di quest' Opera *Cap. II.*, ove troverà la maniera di preparare ogni sorta di pesce sì di grasso, che di magro.

RE-

REGOLE

DA OSSERVARSI NELLA CUCINA.

Io non deggio annoverare fra queste le Cucine de' Sovrani, ove i Cuochi ordinariamente lavorano per settimana, ed ove le regole sono del tutto diverse, di quelle che si pratticano nelle Cucine de' privati.

Per poter dire una Cucina ben montata, cioè fornita di tre *Dipartimenti separati*, deve avere *Primo*, e *Secondo Cuoco*, *Arrosticciere*, e *Pasticciere*, coi loro respettivi Garzoni, vale a dire primo, e secondo Garzone de' fornelli, un per l' Arrosticciere, ed un per il Pasticciere, un Lavatore, e due, o tre Facchini.

Se il Maestro di Casa farà la spesa, egli averà un libro in foglio di settanta pagine, che si cambierà ogni mese, ove ogni mattina scriverà la *Minuta del Pranzo*. Questo libro avrà un attaccaglio con il quale si sospenderà in un luogo prefisso della Cucina, acciò ognuno la mattina vada a leggere cosa gli appartiene di fare, e prenda in consegnenza le sue misure, ed il tempo necessario, per trovarsi pronto a servire la Tavola cogli altri. Se vi sarà uno Spenditore comandato dal Maestro di Casa, in questo caso il Cuoco farà egli stesso la Minuta del Pranzo ogni mattina.

L' Arrosticciere, e Pasticciere non sono in alcun modo soggetti al primo Cuoco, essendo il loro Dipartimento del tutto diviso, e se non faranno il loro dovere, o non saranno pronti, al-

allorchè si deve servire la Tavola, ovvero non avessero talento sufficiente, il Maestro di Casa deve correggerli, o licenziarli, qualora non si volessero emendare. Il primo Cuoco deve vivere in buona intelligenza con esso loro, fare vita comune nella Cucina, e considerarsi come tre Capi, in tre diversi Dipartimenti, cioè *Fornello*, *Spiedo*, *e Forno*. Nel momento di servire il primo Cuoco averà la compiacenza di osservare se essi sono pronti, altrimenti, aspetterà qualche minuto, acciò il servizio parta compito. E' regola per altro impreteribile, che il Maestro di Casa dopo avere fatto suonare la Campana si porti subito in Cucina, ed è allora sua incombenza di non far partire il servizio se tutti non sono all' ordine.

Il sotto Cuoco, e Garzoni de' fornelli sono immediati sotto i comandi, e gli ordini del primo Cuoco, al quale debbono obbedire in tutto ciò che riguarda il servizio della Cucina. Se qualche garzone, sì del primo Cuoco, che dell' Arrosticciere, o Pasticciere non facesse il suo dovere, o perdesse rispetto al suo principale, dopo qualche ammunizione se non si corregge, il Maestro di Casa lo deve subito licenziare, essendo la subbordinazione troppo necessaria ne' diversi Dipartimenti di una numerosa Corte, onde il tutto vada in buon ordine, ed in regola.

Il Cuoco deve essere docile con suoi subalterni, comandargli con amorevolezza, e dargli l'occupazione ben ripartita; mai strepito nella Cucina, ma che il tutto si faccia con quiete, pace, e moderazione. Il sotto Cuoco averà

rà cura che i rami siano sempre ben puliti, sì al di dentro, come al di fuori, ed osservare che non gli arrenino al di dentro, poichè in pochi giorni resterebbero distagnati; che le tavole ogni giorno siano lavate dagli Facchini con il Panno, che il secondo Garzone de' fornelli, o il primo qualora non vi sia il secondo, subito partito il secondo servizio spanda della cenere assai calda sopra i fornelli, potaggiere ec. acciò siano puliti ed asciugati dal grasso. Si tenga un ciocco, o altro utensile di legno, spartato per tagliare qualunque specie d' osso anche picciolo, non dovendosi mai fare intacchi sopra la tavola ove si lavora; che tutti gli utensili corrispondino alla stessa pulizia. Una Cucina non è mai abbastanza tenuta netta. I garzoni dell' Arrosticciere, e Pasticciere, debbono tenere anche loro nella massima proprietà tutto ciò che riguarda il proprio Dipartimento. I Facchini che trasportino le legna, ed il carbone in tempo opportuno, e mai nel tempo che si lavora. Le stamine, ed i setacci sono della maggior importanza che siano ben lavati. Il Guarda mangiare, cioè quel sito ove si tengono le provvisioni, vivande restate ec., sia sempre pulito, in buon ordine, e colle tovaglie nette. Finalmente gli stessi Cuochi, senza eccettuarne i Garzoni, siano vestiti propriamente, sì di biancheria, come in camisciolini, calzoni ec.; nulla di più schifoso, quanto il vedere lavorare un Cuoco succido e mal in ordine, e questa pulizia del vestire corrisponda a tutta il suo corpo, come mani, viso, testa ec. Un buon Cuoco non deve mai fumare tabacco, nè es-

sere

sere ubbriacone, o gran bevitore di vino; imperciocchè il primo di questi difetti gli toglie soltanto il gusto del palato, ma il secondo il gusto, la memoria, e l' intelligenza.

Le Cucine poi, ove non vi è che un Cuoco, un sotto Cuoco, ed un Garzone, cambiano totalmente d' aspetto. Se il Maestro di Casa farà la spesa, egli ordinerà al Cuoco ciò, che deve fare giorno, per giorno, e se gli ordinerà alcun Piatto che non sapesse fare, avrà la compiacenza egli stesso di porsi il zinale, e d'imparargliele, ovvero insegnarglielo a viva voce. Il Cuoco dipenderà in tutto, e per tutto dal medesimo, riguardo il servizio del Padrone, e se il Maestro di Casa è obbligato a comandarlo con amorevolezza, anch' esso è obbligato a rispettarlo come suo Superiore, ed averne tutta la stima. Averà il Cuoco a cuore ogni economìa possibile nella manipolazione delle vivande, e anderà sempre di concerto col Maestro di Casa, onde nè risulti un vantaggio reale per il Padrone, avendo cura il Maestro di Casa, che nulla manchi di quanto chiamasi bisogno nella Cucina, acciò il Cuoco possa farsi onore, e spiegare la sua abilità se ne hà. Il sotto Cuoco, e Garzone debbono dipendere immediatamente dal Cuoco, e tutti dal Maestro di Casa. Il sotto Cuoco è obbligato di assistere la sera qualora vi sia cena ordinaria, mentre per una straordinaria è obbligato di assistere anche il Cuoco. Sarà obbligazione del sotto Cuoco ogni giorno lavare le tavole di Cucina, spandere la cenere calda sopra ai fornelli, e vigilare che il Garzone pulisca bene

i ra-

i rami, scopi, e tenga la Cucina con molta proprietà. Se il Cuoco, e subbalterni fossero negligenti, l' uno in comandare, e gli altri in eseguire; allora il Maestro di Casa ordinerà, che si tenga la Cucina in maggior pulizia, e qualora ciò non bastasse, la licenza di un subbalterno, basterà per cambiare il cattivo sistema introdotto. Io riguardo la pulizia in una Cucina come la più importante, e necessaria cosa che possa con rigore osservarsi in un lavoratojo di chimica mangiativa; mentre dalla proprietà de' cibi, da una pulita, netta, e precisa manipolazione, dipende la salubrietà de' medesimi, ed i progressi nella professione.

Alla fine del Tomo Sesto si troverà una Spiegazione generale de' *Termini Francesi*, contenuti in tutto il corso della presente Opera.

MI-

MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

AUTUNNO

TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZI A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Cavoli Bolognesi.
1. di Santè.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Tocchino alla Polacca.
1. di Tenerumi di Mongana all' Italiana.
1. di Fegato di Mongana alla Veronese.
1. di Pasticcietti alla Spagnuola.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.
1. di Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Frittatine al Culì di Pomidoro.
1. di Spinaci al Culì.
1. di Torta di Pera all' Inglese.
1. di Crema Brulè.

2. *Arrosti*.

1. di Beccafichi.
1. di Mongana.

TAVOLA

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI A QUATTORDICI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe*.

1. Di Hoscepot.
1. di Picciole Lasagne.

12. *Antrè e Orduvre*.

1. di Lodole al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Quaglie alla Certosina, Salsa picciola Italiana.
1. di Fricandò, Salsa alli Spinaci.
1. di Petto di Mongana alla Chinesec.
1. di Pollarda al Pere-Ninon.
1. di Piccioni alla Tedesca, Salsa al Culì di Prosciutto.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Pollastri alla Poele, Salsa al Verd-prè.
1. di Frittura di Crocchetti di Cervello, e Biscotti.
1. di Pasticcietti alla Marescialle.
1. di Piccioni alla Crapodina, Salsa alla Scalogna.
1. di Cotelette di Castrato panate al Sugo.

2. *Ri-*

2. *Rilievi.*

1. di Manzo con Cavoli.
1. di Mongana all' Inglese.

SECONDO SERVIZIO.

12. *Antremè.*

1. di Pudino alla Scozzese.
1. di Gamberi all' Intendente.
1. di Cavoli fiori, Salsa di Butirro.
1. di Spinaci alla Spagnuola.
1. di Tartellette all' Uva Spina.
1. di Torta alla Sciantiglì.
1. di Uova alla Favorita.
1. di Mela alla Delfina.
1. di Crema Imperiale Gelata.
1. di Gelatina di Rattafia di Frutti rossi.
1. di Frittatine alla Contì.
1. di Linguattole fritte.

2. *Arrosti.*

1. di Quaglie.
1. di Beccafichi.

TAVOLA

DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Purè Verde.
1. di Cappelletti.
1. di Filetti di Erbe al Culì di Pomidoro.
1. di Riso.

20. *Antrè e Orduvre.*

1. di Gattò alla Montespà, Salsa all' Imperiale.
1. di Granada di Petti di Tocchino alla Sent-Gerar, Salsa alla Spagnuola.
1. di Gattò di Fedelmi alla Tedesca, guarnito di Schinali, e Prosciutto, Salsa picciola Italiana.
1. di Gallinaccetto ripieno, Salsa al Sultano.
1. di Pollanche alla Bricoliere, Salsa alli Tartufi.
1. di Tocchini in Tartaruca, Salsa alla Bellevue,
1. di Piccioni alla Rena.
2. di Animelle di Mongana alla Sen-clù, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Piccioli Fricandò, Salsa all'Indivia.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.

1. di

1. di Lodole alla Perla guarnite di Olive, Salsa all' Italiana rossa.
1. di Filetti di Anitrelle Emensè, all' Aspic fredda.
2. di Pasticcietti alla Provenzale.
1. di Escaloppe di Tocchino alli Tartufi.
1. di Tordi al Fumè, all' Aspic fredda.
1. di Ale di Tocchino panate, Salsa alla Rocambole.
1. di Atelette di Animelle di Mongana al Restoran.
1. di Surprise di Riso.

4. *Terrine.*

1. di Quaglie alle Etuvè.
1. di Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese.
1. di Maccaroni alli Tartufi.
1. di Pollastri all' Agresto.

4. *Rilievi.*

1. di Manzo alla Tessè.
1. di Quarto di Mongana alla Senteminult.
1. di Quarto di Castrato alla Petroffe.
1. di Grosso Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

16. *Antremè.*

1. di Broccoli alli Tartufi.
1. di Cavoli fiori, Salsa all' Inglese.
1. di Gobbi al Parmigiano.
1. di Salsefine, Salsa di Butirro.
2. di Ovoli all' Italiana.
1. di Sciarlotta di Mela.
1. di Pudino all' Inglese Arrosto.

1. di

1. di Gelatina di Granato.
1. di Gelatina di Limone.
1. di Crema alli Pistacchi.
1. di Crema di Cioccolata alla Condè.
1. di Flanc alla Sciantigli.
1. di Torta di Frangipana.
1. di Uova alla Duchessa.
1. di Frittatine alla Tedesca.
4. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Arrosti.*

1. di Tordi.
1. di Lodole,
1. di Tocchini.
1. di Capponi.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

4. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Gallinaccietti.
1. di Prosciutto in Galantina.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più. Per servire detta Tavola di trenta coperte si serve con quattro Antrè, e quattro Antremè di meno.

TA-

TAVOLA

DI SESSANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A SESSANTA, E OTTO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

8. *Zuppe.*

2. Di Tortellini alla Bolognese.
2. di Riso alle Cervellate.
2. di Rena.
2. di Santè.

44. *Antrè e Orduvre.*

1. di Granada di Filetti mignoni, piccati, Salsa alla Spagnuola.
1. di Certrosa guarnita di petti di Beccaccie, Salsa come sopra.
1. di Riso in Cazzarola guarnito di Tordi, Salsa al Sultano.
1. di Lasagne in Timbalo, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. d' Insalatine alla Berten all' Aspic fredda.
1. di Prosciutto, Salsa all' Acido.)
1. di Cosciotto di Castrato all'Inglese.) *Quattro grossi Antrè.*
1. di Lombo di Mongana alla Crema.)
1. di Gallinaccio alla Perigord, Salsa al Culì di Tartufi.)
2. di Fricandò guarniti di Rape, Salsa picciola Italiana.
1. di Petto di Mongana alla Barrì guarnito di Cavoli fiori, Salsa al Culì di Prosciutto.

2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa al Blù-Celeste.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa al Restorau.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito d' Indivia, Salsa all' Imperiale.
1. di Granadine di Petti di Gallinaccietto, Salsa al Cul di Gamberi.
1. di Ale di Gallinaccietto ripiene, piccate, e glassate, Salsa al Biondo di Mongana.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Carrè di Caprio piccato, e glassato, Salsa alla Poevrada.
1. di Filetti di Anitra all' Arancio.
1. di Tordi in Pera al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Filetti di Pernice alla Polacca, Salsa al Fumè.
1. di Pasticcio di Beccaccie.
1. di Tocchino all' Ivoare ripieno di Animelle, Salsa alli Tartufi.
1. di Piccioni al Monarca.
1. di Escaloppe di Petti di Pollarde alla Sassone.
1. di Anitra alla Militare.
1. di Pollanche alla Duchessa.
1. di Pollastri alla Ravigotta calda.
1. di Coscie di Pollarde alla Giardiniera, Salsa all' Italiana verde.
1. di Budini di Beccaccie.
1. di Budini di Lepre.
2. di Budini bianchi.
1. di Torta di Piccioni.

2. di

2. di Cotelette di Castrato panate, Salsa alla Rocambole.
2. di Atelette di Animelle al Sugo chiaro.
1. di Cervelletti di Capretto alla Singarà, Salsa al Culì di Prosciutto.

8. *Orduvre volanti.*

4. di Pasticcietti alla Perigord.
4. di Crocchetti di Petto di Cappone.

8. *Terrine.*

1. di Salmì di Beccaccie.
1. di Tenerumi di Mongana alla Purè verde.
1. di Sivè di Lepre.
1. di Gnocchi alla Reale di farina di Riso.
1. di Maccaroni con un Ragù nel mezzo.
1. di Aricò di Castrato alla Fiamminga.
1. di Chenef al Restoran.
1. di Composta di Pollastri.

8. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito di Cavoli.
1. di Quarto di Mongana al Sultano.
1. di Carbonada di Castrato.
2. di Grossi Pesci.
1. di Quarto di Cignale, Salsa al Porchetto.
1. di Grosso Prosciutto, Salsa Piccante.
1. di Grosso Gallinaccio alli Marroni Salsa all' Italiana rossa.

SECONDO SERVIZIO.

36. *Antremè.*

2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Tartufi in Pasticcio.
2. di Crema alla Polignac.
2. di Bianco mangiare alla Vainiglia.

2. di Gelatina di Poncio.
2. di Gelatina di Portogallo.
1. di Broccoli all' Erbe fine, e Tartufi.
1. di Gobbi al Culì di Prosciutto.
1. di Spinaci alla Gascogna.
1. di Rape in Cassettine.
1. di Salse fine fritte.
1. di Selleri al Parmigiano.
2. di Cavoli fiori all' Olandese.
1. di Creste alla Regina.
1. di Ragù Melè.
1. di Crostini di Rognone di Mongana.
1. di Piedi di Majale alla Senteminult.
1. di Zucca gialla Sufflè.
1. di Goffre alla Tedesca.
1. di Uova al Culì di Pernice, al Bagno maria.
1. di Uova al Culì di Gamberi.
2. di Frittatine alla Crema glassate.
1. di Gattò di Mela alla Portoghese.
1. di Padino all' Inglese allesso.
2. di Bignè di Mela.
1. di Tortine all' Italiana.
1. di Gamberi alla Belle Vue.
1. di Piccioli Gattò alla Neve.
1. di Torta all' Irlandese.
1. di Pasticcietti alla Buona amica.
1. di Torta alla Crema di Caffè.
8. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Antremè volanti.*

4. di Fondù.
4. di Ramechen.

16. *Arrosti.*

1. di Beccaccie.
2. di Pernici.

1. di

1. di Tordi.
2. di Pavoni.
2. di Tocchini.
1. di Gallina di Faraone.
1. di Capponi.
1. di Pollarde.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

3. Rifreddi.

1. di Pasticcio di Starne.
1. di Galantina di Gallinaccio.
1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Gattò di Lepre all' Aspic.
1. di Gattò di Mandorle glassato.
1. di Gattò di mille foglie alla Savojarda.
2. di Croccanti diverse.

Vi sono in questo Pranzo 12. *Antremè di più.*

Ho unite le Minute d' Inverno, a quelle d' Autunno, avendo dalla Natura quasi le medesime produzioni.

TAVOLA

DI CENTO COPERTE, A DUE SERVIZI A OTTANTA, E DODICI ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

12. *Zuppe.*

1. Di Purè di Lenticchia.
2. di Giulienne.
2. di Tagliolini.
2. di Riso alla Purè di Rape.
2. di Santè.
2. di Purè alla Rena.

56. *Antrè e Orduvre.*

2. di Granadè di Filetti di Pollarde, guarnite di Gamberi, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Certrose con Filetti di Pernice, Salsa come sopra.
2. di Gattò di piccioli Fricandò, Salsa picciola Italiana.
2. di Timbali di Polenta guarniti di Prosciutto, e Tartufi, Salsa alla Spagnuola.
2. d' Insalatine di Pollastri alla Ravigotte, all' Aspic fredda.
2. di Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello, all' Aspic fredda.
2. Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle, all' Aspic fredda.
2. di Animelle di Mongana in Tartarughe, all' Aspic fredda.
2. di Fricandò, Salsa alli Spinaci.

2. di

2. di Cotelette di Mongana alla Duchessa, Salsa all' Indivia.
2. di Granadine, Salsa all' Acetosa.
1. di Filetto di Caprio alla Nivernoese.
1. di Carrè di Castrato piccato, e glassato; Salsa alla Purè di Carote.
1. di Petto di Mongana alla Condè, guarnito di Cipolline, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Animelle di Mongana alla Sen-Clù, Salsa al Seladone.
1. di Carrè di Mongana in Fricandò, guarnito di Gobbi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Gallinaccietto alla Riscelieu, Salsa alli Tartufi.
1. di Prosciutto al Vino di Sciampagna, Salsa alla Sorcruta. } *Quattro grossi Antrè.*
1. di Testa di Mongana alla Sentemi-nult, Salsa alla Poevrada. } *Quattro grossi Antrè.*
1. di Cosciotto di Castrato alla Servante, Salsa al Ragù di Fagioli. } *Quattro grossi Antrè.*
1. di Pasticcio di Pizzarde alla Perigord.
1. di Tocchino alla Vestale, Salsa alla Sassone.
1. di Cappone alla Contessa, Salsa all' Italiana chiara.
1. di Pollastri allo Scarlatto, Salsa alla Rena.
2. di Budini alla Rena.
2. di Budini di Tartufi.
2. di Budini al Salmì.
2. di Budini di Gamberi.
1. di Piccioni al Ragù melè.
1. di Tordi in Cassettine di Pane, Salsa al Culì di Tartufi.

1. di

1. di Pollarde in Papigliotta , all' Essenza di Dragoncello.
1. di Palati di Manzo al Gratino , Salsa all'Italiana rossa.
1. di Escaloppe di Petti di Tocchino alla Besciamelle.
1. di Anitre alla Moscovita.
1. di Orecchie di Capretto alla Senteminult ; Salsa all' Aspic calda.
2. di Cotelette di Mongana panate , Salsa alla Remolada calda.
1. di Emensè di Filetti di Pernici alla Lorenese.
2. di Ale di Gallinaccietto panate , Salsa alla Ravigotta chiara.

16. *Orduvre volanti*.

4. di Pasticcietti alla Mazzarina.
4. di Pasticcietti alla Rena.
4. di Crocchetti alla Besciamelle.
4. di Marinada di Pollastri alla Svizzera.

12. *Terrine*.

1. di Matalotte alla Finansiere.
1. di Composta di Piccioni.
1. di Salmì di Lepre.
1. di Etuvè di Beccaccie.
1. di Tenerumi di Mongana , al Culì di Gamberi.
1. di Chenef ripiene , al Biondo di Mongana.
1. di Pollastri in Fricassè alli Tartufi.
1. di Ravioli alla Romana.
1. di Lasagne alla Milanese.
2. di Maccaroni alla Riscelieu.
1. di Pernici alla Villeroe.

12. *Rilievi.*

1. di Quarto di Mongana piccato, e glassato, Salsa alla Sivette.
1. di Quarto di Cignale alla Singarà.
1. di Quarto di Mongana alla Chinesec.
1. di Oglia alla Spagnuola.
1. di Manzo alla Senteminult.
1. di Gallinaccio ripieno di Tartufi, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Prosciutto alla Poevrada.
1. di Rot de Bif di Castrato, all' Inglese.
4. de' Grossi Pesci.

SECONDO SERVIZIO.

48. *Antremè.*

2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Tartufi al Vino di Sciampagna.
1. di Pudino di Riso alla Tedesca.
1. di Flanc Suffè all' Inglese.
1. di Torta alla Sciantigli.
1. di Torta di Framboese.
2. di Crema alla Duchessa.
2. di Bianco mangiare al Caffè.
2. di Gelatina di Rosolio verdolino.
2. di Gelatina di Moscato di Cipro.
2. di Mela alla Portoghese.
2. di Tartufi al corto Brodo.
2. di Tartufi in Pasticcio.
1. di Bignè alla Marie.
1. di Uova alla Delfina.
1. di Uova alla Bagnolet.
1. di Uova alla Conti.
1. di Uova alla Sciarmante.

1. di

1. di Bignè di mela in Surprise.
1. di Frittatine Vellutè.
1. di Pudino all' Inglese arrosto.
1. di Frittatine al Capo di latte glassate.
1. di Broccoli all' Erbe fine all' Italiana.
1. di Cavoli fiori alli Tartufi.
1. di Spinaci al fior di latte.
1. di Pomi di terra alla Peruviana.
1. di Rape al Parmigiano.
1. di Gobbi alla Bone Famme.
1. di Selleri all' Essenza di Prosciutto.
1. di Salsefine, Salsa all' Inglese.
1. di Formaggio alla Rena.
1. di Formaggio di Pernice.
1. di Telline al Reveglio.
1. di Gamberi alla Pulette.
1. di Gattò alla Tedesca.
2. di Fangoghe di Cotogni.
1. di Orecchie di Majale in Minudroè.
1. di Creste alla Corona.
4. di Ostriche arrosto.
12. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

12. *Antremè volanti.*

4. di Ramechen vole o vant.
4. di Fondù.
4. di Escioden.

20. *Arrosti.*

1. di Starne.
1. di Pizzarde.
1. di Pernici.
1. di Pavone.
1. di Gallina di Faraone.
1. di Beccaccie.
1. di Tordi.

1. di

1. di Gallina Pratarola.
2. di Tocchini.
2. di Pollarde.
2. di Capponi.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
4. di Triglie di Scoglio.
4. di Linguattole, se vi è luogo.

12. *Rifreddi.*

1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Pavone all' Aspic.
1. di Gattò alla Savojarda in Marbrè all'Aspic.
1. di Prosciutto in Marbrè come sopra.
1. di Testa di Cignale.
1. di Pasticcio di Caprio.
1. di Gattò di mille foglie glassato.
1. di Gattò di Savoja glassato.
4. di Croccanti diverse.

Vi sono in questo Pranzo 16. *Antremè, e* 4. *Arrosti di più.*

CENA

DI SESSANTA COPERTE IN AMBIGU.

4. *Piatti forti.*

1. Di Quarto di Mongana allo Scevruglio.
1. di Grosso Prosciutto alla Cakcina.
2. di Grossi Pesci.

28. *Antrè e Orduvre.*

1. di Petto di Mongana alla Condè.
1. di Ale di Gallinaccio alla Contessa.

2. di

2. di Fricandò, Salsa all' Acetosa.
2. di Animelle alla Sent-clù, Salsa alla Rena.
1. di Beccaccie all' Ominga.
1. di Filetti di Starne Emensè alli Tartufi, al Culì di Pernice.
1. di Escaloppe di Petti di Pernici, al Culi di Beccaccia.
1. di Carrè di Capriolo, Salsa Piccante.
1. di Cotelette di Mongana alla Tedesca.
1. di Pollarde alli Gamberi.
1. di Capponi alla Ravigotta calda.
1. di Piccioni alla Bordoelese.
1. di Pollastri alla Nompareglie.
1. di Torta di Animelle alla Provenzale.
1. di Cotelette di Castrato in Erisson.
1. di Tocchino al Biondo di Mongana.
2. di Atelette di Palati di Manzo, Salsa chiara alla Scalogna.
2. di Piccioli Malbrè al Dragoncello, all' Aspic fredda.
2. di Aspic in picciole stampe fredda.
2. di Emensè di Anitre all' Erbe fine, all' Aspic fredda.
2. di Filetti di Beccaccie al Vino di Spagna, all' Aspic fredda.

20. *Antremè*.

1. di Crema Gelata alla Sciantiglì.
1. di Bianco mangiare alla Cioccolata bianca.
1. di Gelatina di Cedrato.
1. di Gelatina di Maraschino.
2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Uova al Sugo chiaro al Bagno maria.
1. di Cavoli fiori, Salsa all' Inglese.
1. di Broccoli alla Remolada fredda.

2. di

2. di Frittatine di Frangipane glassate.
1. di Spinaci all' Imperiale.
1. di Salsefine, Salsa Turnè.
1. di Mela al Gratino.
1. di Gattò di Riso alla Bavarese.
4. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Arrosti.*

1. di Tocchini.
1. di Capponi.
1. di Pernici.
1. di Tordi.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Lingiattole.

4. *Rifreddi.*

1. di Formaggio all' Inglese.
1. di Prosciutto all' Aspic tremolante.
2. di Croccanti diverse.

64. *Tondini di Credenza.*

CENA

DI CENTO COPERTE IN AMBICU'.

8. *Zuppe, qualora il Padrone le ordini.*

2. Di Culì alla Rena.
2. di Santè alla Contì.
2. di Tagliolini.
2. di Bagno maria.

8. *Piatti forti di Rilievo alle Zuppe.*

1. di Quarto di Mongana alla Reale.
1. di Grosso Gallinaccio alla Perigord.
1. di Prosciutto glassato alla Cakcina.
1. di Sella di Castrato in Canapè.

40. *Antrè e Orduvre.*

2. di Fricandò alla Ropesce.
1. di Cotelette di Mongana all' Artoè.
1. di Carrè di Mongana alla Momoransì.
2. di Granadine di Gallinaccietti al Blè-vert.
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa alla Remolada chiara.
2. di Gallinaccietti all' Ivoare.
2. di Tocchini alla Favorita.
1. di Anitra alla Polacca.
1. di Pollastri all' Inglese.
1. di Capponi alle Belle vue.
1. di Piccioni al Finocchio.
2. di Prosciutti alli Spinaci.
1. di Filetti di Fagiano in Emensè alli Tartufi, e Vino del Reno.
1. di Escaloppe di Petti di Pollarde al Vino di Sciampagna, e Culì di Cappone.
2. di Atelette di Animelle, all' Aspic calda.
2. di Cotelette di Capretto in Bigarure.
1. di Pasticcio di Tenerumi di Mongana.
1. di Torta Vol-o-vent di Animelle di Capretto.
1. di Filetti di Lepre all' Orlì.
1. di Filetti di Castrato piccati, e glassati, Salsa alla Purè di Rape.
1. di Cotelette di Piccioni alla Rocambole.
1. di Cotelette di Castrato al Reverendo.
1. di Tordi al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petti di Pernici alla Conti, Salsa alla Polacca.
2. di Anitrelle alla Nage all' Aspic fredda.
2. di Pollastri in picciole Tartaruche all'Aspic fredda.

2. di

2. di Salmì di Beccaccie all' Aspic fredda.
2. di Insalatine alla Polacca all' Aspic fredda.

16. *Orduvre volanti se vi sono le Zuppe.*

8. di Frittura di Animelle.
8. di Pasticcietti alla Besciamellè.

28. *Antremè.*

2. di Crema Velutè.
2. di Crema all' Inglese.
2. di Gelatina all' Arancio.
2. di Gelatina al Crescione.
2. di Mazzacogni al corto brodo.
1. di Cavoli fiori alli Tartufi.
1. di Broccoli in Insalata.
1. di Gobbi, Salsa alla Brunette.
1. di Spinaci alla Crema.
1. di Uova alla Vestale.
1. di Uova al Gran Duca.
1. di Pudino alla Fiamminga.
1. di Bignè alla Perla.
2. di Tartufi all' Italiana.
8. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

12. *Arrosti.*

1. di Fagiani.
1. di Tordi.
1. di Starne.
1. di Gallinaccietti.
1. di Pollanche.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

8. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Lepre.
1. di Prosciutto glassato.

1. di

1. di Turbante con Pennacchio alla Turca.
1. di Gattò alla Piamontese.
1. di Pernici all' Aspic.
1. di Gattò di Lingue salate all' Aspic.
2. di Croccanti diverse.

96. Tondini di Credenza.

CONDIMENTI DELLE VIVANDE.

Siccome in questo Tomo abbiamo tutte sorta di *Budinaglia*, *Mortadelle*, *Salami*, *Salciccie*, *Anduglie*, *ec.*, così si rende necessario di sapere le spezie fine, che si adoperano nella loro composizione; e nello stesso tempo darò anche una scorsa a qualche altro Condimento egualmente necessario.

Spezie fine.

Pestate un' oncia di cannella, una quarta di garofani, una quarta di noce moscata, una quarta di pepe, un poco di zenzero, un pizzico di coriandoli. Allorchè il tutto sarà ben pesto in un mortajo di bronzo; passate al setaccio di seta, ponete in una scatola, e conservate in luogo asciutto.

Spezie fine per i Budini.

Pestate anaci, coriandoli, basilico secco; cannella, garofani, macis, pepe, noce moscata; di ciascheduno aromato la quantità necessaria, e proporzionata secondo la sua fraganza. Quando il tutto sarà ben pesto, e fino, passate al setaccio di seta; ponete in una scatola in luogo fresco. Questa spezie vi servirà per tutte sorta di Budini, Salami, Salciccie, ec.

Mignonette.

Nome Francese, che significa un picciolo involto di tela fina, con entro pepe forte, pepe dolce, pepe lungo, garofani, macis, cannella, mezza noce moscata schiacciata, o una intera, zenzero, coriandoli. Queste Droghe si debbono mettere nell' involto in quella quantità che si crede necessaria per dare un sufficiente sapore rilevato alla vivanda, secondo la sua grossezza, e qualità.

Basilico in Polvere.

Fate seccare il basilico minore all' ombra, levate soltanto le foglie, pestatele fine, e passatele al setaccio di seta, ponetelo in una scatola, e tenetelo in luogo asciutto. Così potete seccare, e pestare tutte sorta d' Erbe aromatiche, come Timo, Alloro, Persa, Erba pepe, Menta, ec. bisogna osservare, che siano ben secche.

Erbe fine in Generale.

L' Erbe fine, ossiano trite, sembra che sia una cosa molto triviale, eppure non è così; imperocchè principiando dalla cipolla, bisogna prima mondarla, e tagliarla nel mezzo, indi dargli certi tagli per traverso assai fini, i quali la dividono in sottilissime fette, senza separarla del tutto; poscia bisogna fargli certi altri tagli controverso, in guisa che finalmente tagliandola in fette, viene tutta tritata in minutissimi dadini. Si seguita ancora a tritare qualche poco sopra una tavola assai propria; poscia si mette entro un panno pulito, si avvolge, e si lava bene nell' acqua fresca, spremendola, e torcendola forte, in guisa che diviene bianchissima,

La scalogna si monda, poscia si taglia per lungo dalla parte più grossa, facendogli un'infinità di tagli incrocicchiati; indi si taglia per traverso assai fina, di modo che fin dal principio diviene molto trita. Si seguita a tritare ancora qualche poco, poscia si lava come la cipolla, e si torce nella stessa maniera.

La cipolletta novella si taglia un poco sulla testa, e si getta via, poi gli si fanno diversi, e spessi tagli per lungo incrocicchiati, indi si taglia fina per traverso, che viene trinciata finissima. Si seguita ancora a tritare qualche poco, poscia si lava come la cipolla, e si spreme, e torce ben forte.

Il petrosemolo si monda con diligenza, si lava, si spreme colla mano, o tramezzo un pannolino, si torna a stringere colla mano assai forte, e si trita fino a misura, che sorte dalla stessa mano. Si seguita a tritare, che non sia, nè tanto fino, nè tanto grosso; indi colla mano si spreme, che n' esce un sugo verde.

L' aglio non si trita mai, mai soltanto colla punta del coltello si raschia, e se ne prende quella quantità, che bisogna sul momento.

I mazzetti d' erbe diverse, benchè il più delle volte siano spiegati; pure sarà bene il dire come sono composti. I fusti di petrosemolo sono i dominanti, a questi si aggiunge un poco di sellero, un pezzetto di carota, una cipolletta novella, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, due garofani, ed anche uno spicchio d'aglio.

La Sivette, e le Rocambole si tritano esattamente come la scalogna, e si lavano nella stessa guisa.

Panata per ogni sorta di Carne.

Ponete in una cazzarola, tre rossi d'uova, e due bianchi, sbatteteli bene, aggiungeteci mezza libra di butirro squagliato, e alquanto chiarificato, tornate a sbattere finchè vedrete che il butirro si è incorporato coll'uovo; ungete con questo butirro qualunque carne che si trovi allo spiedo, e che volete panare di mollica di pane grattato, tornate a ungere di nuovo, e ripanate per la seconda volta; fategli prendere un bel color d'oro, e servitela.

Butirro chiarificato senza essere affinato.

Ponete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro, mettetela sopra la cenere calda, fatelo squagliare leggermente senza bollire, in guisa che tutto la parte sierosa coli al fondo, ed il butirro resti chiaro, e limpido, tiratelo indietro dalla cenere calda, fatelo anche riposare qualche poco, poscia colatelo con un pannolino, e servitevene nelle occasioni. Questo butirro così purificato si vuole che si conservi un anno ed anche due, come se fosse fresco, avendo soltanto attenzione di porlo in vasi di terra ben verniciati, ed in luogo fresco, e asciutto.

Conserva di Pomidoro solida.

Prendete una quantità grande di Pomidoro, metteteli tagliati in pezzi, in una caldaja grande, o cazzarola rotonda, fateli bollire a fuoco allegro con qualche garofano, pepe schiacciato, e poco sale, movendoli di tempo in tempo; allorchè principieranno ad asciugarsi passateli poco per volta per un setaccio di crino a forza di braccia, non dovendo restare nel setaccio

che i semi e le peili. Pulite la caldaja, rimetteteci di nuovo i pomidoro sopra un fuoco temperato, fateli bollire dolcemente, movendoli sempre con una cucchiaja di legno, finchè diverranno densi come una marmellata, ripassateli di nuovo per un setaccio più fino, versateli poscia in un vaso di terra, e lasciateli così fino al giorno susseguente. Quindi li rimetterete sul fuoco, li farete cuocere lentamente movendoli sempre per timore che non brucino nel fondo, che se ciò accade bisogna buttarli via, mentre prendono un odore, ed un sapore di bruciato assai disgradevole; replicate così per due o trè giorni, asciugandoli sempre sopra il fuoco, movendoli continuamente. Quando vedrete che sono ridottti come una pasta maneggievole lasciateli raffreddare, formatene allora tanti toteri o bastoncelli lunghi mezzo palmo, e grossi da poterli tenere in mano col pugno serrato; fateli asciugare a un Sole temperato, o alla stufa sopra fogli di carta, incartateli e conservateli in luogo fresco, e asciutto. Bisogna osservare che non si disecchino soverchiamente. Quando volete adoperarli, stemperatene con un poco di brodo, quella quantità che vi bisogna, e servitevene in tutto ciò che volete fare al sugo, o culì di Pomidoro. In Napoli fanno disseccare la pasta di pomidoro dentro al forno sopra delle tavole, e poscia ne formano i toteri, o bastoncelli, e li vendono.

Conserva di Pomidoro liquida.

Quando li Pomidoro saranno passati al setaccio la prima e seconda volta, come i precedenti, fateli ancora asciugare un poco sopra

un

un fuoco moderato, come una marmellata alquanto densa, lasciateli raffreddare, riempitene dei barattoli di terra verniciati, e sopra poneteci un dito d' olio d' oliva buono, coprite i barattoli di carta, legateli all' intorno, e conservateli in luogo asciutto, e fresco. Bisogna però osservare che i barattoli siano piccioli, acciò non restino smezzati lungo tempo, ed avere attenzione che i Pomidoro restino sempre coperti dall' olio, altrimenti prenderebbono d' acido mediante l' umidità che racchiudono, e che non è stata consumata sufficientemente dal fuoco. Quando si vuole adoperare questa conserva, se ne prende qualche poco con un cucchiajo di argento, o di rame, si scola bene dall' olio, e si pone ove si vuole.

Conserva di Pomidoro secchi.

Spaccate nel mezzo per traverso de' pomidoro mezzanotti, quella quantità che volete, esponeteli al Sole nel grande Estate sopra spase di giunchi, o tavole, e fateli ben seccare, rivoltandoli di tempo in tempo. Quando saranno ben seccati, infilateli con lo spago a guisa di corone; e conservateli sospesi in un luogo asciutto. Allorchè volete servirvene, mettetene quella quantità che bisogna nell'acqua calda, o brodo caldo. Ritornati che saranno nel loro essere ne potrete far quell' uso come se fossero pomidoro freschi. Io trovo questa maniera di conservare i pomidoro superiore a tutte le altre fin' ora immaginate.

Sorcruta.

Prendete nel mese di Luglio dei cavoli cappucci una quantità sufficiente per riempire un bot-

botticello, levategli le foglie più verdi e dure; tagliategli in filetti più fini che sia possibile, o interi, o divisi in due parti nel mezzo, alla riserva dell'anima, o torzo. Alcuni hanno un'ordegno fatto espressamente a guisa di piana da falegname con quattro o cinque ferri taglienti per traverso, per filettare i cavoli bene, e con sollecitudine, come si prattica in Germania. Abbiate un botticello, o altro vaso di legno con cerchi di ferro; e che non butti, o faccia danno da veruna parte; altrimenti sortirebbe la concia, e li cavoli sarebbero perduti. Spandeteci nel fondo delle foglie de' cavoli tolte alli cappucci, e sopra spandeteci un suolo di cavoli filettati fini, sbruffateci un poco di sale. Continuate così per quattro o cinque suoli; indi per qualche ora fate un poco appassire i cavoli; poscia batteteli leggermente con un battitore di legno come quello che si pesta l'uva. Dopo replicateci sopra gli altri suoli di cavoli e sale, e batteteli nella stessa maniera, fino a tanto che il botticello sarà pieno. Allora metteteci sopra altre foglie di cavoli, copriteli con una tela di lino grossa, che incastri intorno al di dentro del botticello, e poneteci sopra delle dogarelle di distanza un dito traverse le une dalle altre, ed altre due per traverso, sopra le quali si debbono porre i pesi necessarj, onde premere i cavoli. Lasciate così circa dodici, o quindici giorni, secondo il caldo della stagione, acciò possino fermentare e bollire, senza che levate la schiuma. Quando averanno finito di fermentare, ciò che facilmente si conosce, cessando allora di fare la schiuma,

sa-

saranno fatti. Levate allora il tutto, eccettuate le foglie de' cavoli, lavate le dogarelle all'acqua tresca con una sponga, ed anche la tela di lino, e tornate di nuovo a rimettere come prima sopra i cavoli, aggiungendoci circa due fogliette d'acqua con un poco di sale. Per la maniera di preparare questi cavoli, vedete Ragù di cavoli in Sorcruta nel *Tom. IV. Cap. I.*

ACETI DIVERSI.

Aceto alla Marinierà.

Prendete nel mese di Giugno, o di Luglio una bottiglia di aceto bianco di ottima qualità, metteteci dentro un poco di dragoncello, di cerfoglio, di pimpinella, di crescione, ma che non abbiano toccato acqua, e colte nella stessa mattina, sei scalogne e due spicchi d'aglio tagliate in mezzo, una cipolletta novella spaccata per lungo, dodici coriandoli schiacciati, otto granelletti di mostarda, due fette di limone senza scorza tagliate in piccioli pezzi, due acini di pepe lungo, dieci di pepe sano, quattro garofani, un pochino di macis. Turate bene la bottiglia, e sponetela ogni mattina al Sole per otto giorni; poscia colate l'aceto con un pannolino in un altra bottiglia; per quel che manca, aggiungeteci dell'altro aceto, turatela, conservatela in luogo asciutto, e fresco, e servitevene in tutto ciò che si dirà in appresso.

Aceto alla Nivernoese.

Questo ancora si fa nel più gran calore dell'Estate. Prendete una bottiglia di ottimo aceto bianco, metteteci in infusione un poco

di

di dragoncello, di basilico, e di cerfoglio, che siano fresche, colte nello stesso giorno, e che non abbiano toccato acqua, quattro spicchi d'aglio e quattro scalogne mondato, e tagliato in mezzo, quattro garofani, un pezzetto di noce moscata, sei acini di pepe; turate bene la bottiglia, esponetela al sole ogni mattina per lo spazio di otto giorni; poscia colate l'aceto con una pezzolina fina in un'altra bottiglia, fatela piena con aggiungervi un altro poco d'aceto bianco, turatela, e conservatela in luogo fresco, ed asciutto.

Aceto alla Ravigotta.

Mettete in una bottiglia che sia ben pulita un poco di petrosemolo, di cerfoglio, di dragoncello, di pimpinella, di ruchetta, di crescione, qualche foglia di finocchio domestico, sivetta, il tutto colto nella stessa mattina, e che non abbiano toccato acqua, aggiungeteci due scalogne e uno spicchio d'aglio tagliate in mezzo, quattro garofani, sei acini di pepe, un pezzetto di noce moscata, empite la bottiglia di buono aceto bianco, turatela bene, esponetela al Sole ogni mattina per otto giorni; poscia colate l'aceto in un altra bottiglia come il precedente, fatela piena con altro aceto bianco, turatela bene, e ponetela in luogo asciutto, e fresco. Questo aceto bisogna farlo nel più gran caldo dell'Estate, e che l'erbe siano in una discreta quantità, più presto poche, che assai.

Aceto al Dragoncello.

Verso la fine di Giugno, o principj di Luglio si fa questo aceto. Prendete una bottiglia pie-

piena di aceto bianco di buona qualità, metteteci in infusione delle ramette di dragoncello, in una discreta quantità, colte nelle stessa mattina, e che non abbiano toccato acqua: osservate che l'erba occupi la metà della bottiglia, e fate digerire al Sole per sette, o otto giorni, la bottiglia ben turata. Se il Sole è caldo assai bastano quattro, o cinque giorni, e talvolta meno, aggittandola una volta il giorno. Quindi passate l'aceto aromatizzato con un pannolino fino in un altra bottiglia, rifondendoci dell'altro aceto bianco, acciò sia piena, e conservatela in luogo fresco e asciutto. Si principia a fare verso la metà di Luglio.

Aceto di Basilico.

Ponete in una bottiglia di ottimo aceto bianco delle sommità e foglie di *Basilico maggiore*, di *Basilico minore garofanato*, e di *Basilico cedrato*, parti eguale, la metà seccato al Sole, e la metà fresco, che non abbia toccato acqua. Osservate che la quantità del Basilico occupi la metà della bottiglia. Finite questo aceto, come quello di *Dragoncello*. Si principia a fare nel principio di Giugno.

Aceto di Cerfoglio.

Questo aceto si prepara, e si finisce nella medesima maniera, che quello di *Dragoncello*, e nella stessa stagione, avvertendo che l'erba dev'essere colta fresca, non spigata, e che non abbia toccato acqua.

Aceto all'Aglio.

Prendete nel mese di Luglio una bottiglia di buon aceto bianco, metteteci dentro in infusione venti spicchi d'aglio mondati, e tagliati

nel

nel mezzo a mano a mano che li ponete nella bottiglia; turatela bene, esponetela ogni mattina al Sole per otto giorni, ed anche meno, secondo il calore del Sole; poscia colatelo come l'altro con un pannolino in un altra bottiglia, fatela piena con altro aceto buono, turatela bene, e conservatela in luogo asciutto, e fresco.

Aceto alla Scalogna.

Nello stesso modo che si fa l'aceto all'aglio, si fa quello alla scalogna colla sola diversità che le scalogne dopo mondate gli si taglia un poco la parte superiore, cioè quella parte dove hanno le radichette capillare.

Aceto di Fiori di Sambuco.

Prendete fiori di sambuco ordinario ben aperti, bianchi, e odorosi; spilluccatene soltanto i fiori bianchi con le mani, fateli appassire due o trè giorni sopra fogli di carta da scrivere, pesatene due oncie, poneteli in una bottiglia di buono aceto bianco forte e limpido, esponetela al Sole ogni mattina, e fate digerire per sette in otto giorni la bottiglia ben turata. Conoscerete quando l'aceto è giunto al suo punto di perfezione, allorchè i fiori abbandoneranno un poco il collo della bottiglia, e caleranno al fondo. Colatelo allora con un pannolino in un altra bottiglia, riempitela con altro aceto bianco, turatela, e conservatela in luogo asciutto e fresco. Questo aceto è di un piacevole odore, eccellente per l'uso della mensa; esso è meno contrario allo stomaco che l'aceto ordinario semplice, perciò s'impiega molto nelle Insalatine di ogni specie. Si chiama Aceto *Sambuchino*.

Tutti questi Aceti sono di un sapore esquisito, e assai in uso negli alimenti.

API-

APICIO MODERNO.

PARTE SECONDA:

Contenente l' Agnello, il Capretto, l'Abbacchio, il Majale, e parte della Pollerìa.

CAPITOLO PRIMO.

Dell' Agnello, del Capretto, e dell'Abbacchio.

Cognizioni dell' Agnello.

L' Agnello è un animale che interessa per la sua timidità. Egli in grazia della sua dolcezza, e della sua mutola pazienza, ha somministrato un emblema toccante e riverito dell'innocenza, che soffre e tace; e si presenta senza lagnarsi al coltello che l' uccide.

Appena nati gli Agnelli non possono sempre tenersi sù i loro piedi, e però il pastore è obbligato di ajutarli; quando vi si trovano non tardano a sostenersi.

In alcuni paesi, dopo nati gli Agnelli, i pastori hanno molti riguardi per essi; ma nella campagna di Roma, ed altre parti dello Stato, e dell'

e dell' Italia, gli Agnelli stanno alla campagna aperta. Quello che si costuma si è, che il Padrone esaminando i suoi Agnelli, fa spoppare quelli Agnellini, che crede più a proposito per vendere: chiamasi questa volgarmente *Sbacchiatura*, che principia verso la fine di Novembre e dura quasi a tutto Giugno. Degli altri ne conserva i più forti, se sono femmine per moltiplicare la greggia, e se sono maschi per farne dei Castrati; altrimenti divenendo montoni gli servono a perpetuare la specie. Tre o quattro di loro bastano per un numeroso gregge.

Pochissimi per altro sono gli Agnelli che vengono castrati. Primo per la prodigiosa quantità che debbono somministrare i mercati di Roma, essendo questo animale l' unico cibo in genere di carne di cui il popolo si nutrisce per lo spazio di due mesi, ed anche più. Secondo perchè la carne di castrato ne' nostri climi meridionali non è generalmente stimata, ed il più sovente ha un sapore e un odore poco grato; benchè nell' Inverno ve ne sia taluno di un eccellente sapore.

Quale utilità non traesi da questo animale domestico, che non deve, per così dire, la sua esistenza, che al solo uomo, il quale lo ha saputo difendere contro tutti i suoi nemici, a cui la sua debolezza lo esponeva.

Gli intestini, o budella, la pelle ricoperta di pelo, o senza pelo, sono oggetti del più grande e lucroso commercio. Questi Animali prosperano assai bene nell' Italia, nella Francia, nell' Inghilterra, nella Germania, nella Per-

Persia, nella Tartaria, in una parte della Russia, ed in tutti i climi temperati della Terra.

L' Agnello per essere buono a mangiarsi deve avere circa sei mesi, e che abbia avuto un pascolo d' erbe odorifere; esso genera un ottimo e copioso nutrimento facile a diriggerirsi specialmente allorchè è stato ben pasciuto. La sua carne è umettante, e dolcificante.

In Roma, ed in alcune altre Città d' Italia non si mangia l' Agnello, che soltanto dalla Pasqua di Resurrezione sino a S. Gio: Battista; non è così in Napoli, ove si mangia tutto l'anno. E' vero peraltro, che sotto il nome generico di Agnello vendono Becco, Pecora, Castrato, e tutto ciò che possono. Non si può però negare, che la vera stagione di mangiare l'Agnello sia la Primavera, essendo allora la sua carne di un' esquisito sapore. La carne dell' Agnello è un alimento di stagione.

In Francia, ed altri Paesi d' Europa in luogo di uccidere gli Agnelli, come si prattica frà noi, li castrano; onde ne deriva quella quantità di ottimi Castrati, che si mangiano fuori d' Italia; sono privi peraltro di uno de' migliori bocconi, che possa dare l'Agnello, cioè i Granelli: cibo sommamente delicato, e gustoso; prescindendo però da questa vivanda le persone di un gusto fino e delicato non fanno uso dell'Agnello, passando la carne di questo animale per ordinaria sulle mense de' Grandi, benchè bastantemente delicata e molto gelatinosa; ma talvolta di un sapore poco grato.

Nella Toscana verso Lucardo trà Firenze e Siena, e nella Valle di Chiana, e Piano di Cortona

tona gli Agnelli sono oltre modo eccellenti, e di ottimo nutrimento, mediante l'erbe odorifere e balsamiche di cui si pascono.

Si deve scegliere l'Agnello grasso, di carne bianca, di buon odore, e gradevole al gusto, e preferire la femmina al maschio, per essere questa di carne assai più leggiera e di buon sapore. Il tempo di mangiarlo, come si è detto, è ordinariamente nella Primavera, e principio di Estate.

Le parti che s' impiegano alla Cucina sono la Lingua, il Cervello, gli Occhj, le Orecchie, i Granelli, le Animelle, i Piedi, la Lattughella, il Ciorcello, ossia Coratella, il Collo, la Coda. Il Quarto davanti, è più stimato, che quello di dietro.

Tutte le parti dell' Agnello si apprestano nella stessa guisa, che quelle di Castrato, onde quì non descriverò, che li Piedi, le Lingue, li Rognoni, e le Code, che riguardono sì l'uno, che l'altro Animale, e poi li Granelli, e le Animelle.

Modo di Castrare gli Agnelli.

Gli Agnelli che si vogliono castrare debbono avere cinque o sei mesi di età. Per eseguire questa operazione si apre agli Agnelli la borsa con un ferro tagliente, si distaccano i testicoli, e poi si recide un dito al di sopra il cordone che li sospende. Evvi il costume di legare i testicoli, ed attendere che cadono da loro stessi, ovvero dopo di averli recisi di fare una legatura, ad oggetto di arrestare una emorrogìa, che è più salutare, che dannosa; ma non regna più tale errore; mentre

si

si sa che l' allacciatura de' testicoli cagiona degli accidenti gravissimi, e che i vasi che vi fanno capo sono così piccioli, che l' emorragìa non può essere che utilissima per prevenire le grandi infiammazioni.

Gli Agnelli subito castrati divengono tristi e malati; nè si deve loro dare cibi riscaldati, come sono tutte le specie de' grani; basta per essi un poco di semola, o un poco di fieno trito. Si tengono in sì fatta regola sino a tanto, che cominciano a saltellare; il che sogliono fare in capo a due giorni, purchè l' operazione sia stata eseguita nella maniera di sopra indicata.

Piedi di Agnello al Gratino.

Orduvre = Fate cuocere delli piedi di agnello ben puliti, e imbianchiti all'acqua bollente, in una bresa leggiera, allorchè saranno cotti levategli l' osso della gamba, e metteteci invece una farsa di Chenef: stendete sul piatto che dovete servire un dito di farsa di Gratino cruda, aggiustateci sopra i piedi di agnello, copriteli di una Senteminult, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere colore al forno, poscia scolate il grasso, tramezzate i piedi con fette di pane tagliate a guisa di creste e fritte, e serviteli con sotto una Salsa all'Italiana chiara, e sugo di limone. Le farse di Chenef, e di Gratino vedetele. *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa *Tom. I. pag. 64.*

Piedi di Agnello alla Senteminult.

Orduvre = Prendete dei piedi di agnello ben puliti, e imbianchiti all' acqua bollente, fateli cuocere in una bresa leggiera, poi levategli l' osso della gamba, metteteci in vece una farsa di

di Chenef, involtateli con pezzette di stamina, o di tela bagnate nel latte, e legateli con filo; poneteli in una marmitta con latte bollente, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse. Quando la farsa sarà cotta, tirateli fuori, fateli alquanto raffreddare, scioglieteli, metteteli sopra un piatto, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, ungeteci i piedi dapertutto, panateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella e serviteli con sotto una Salsa chiara piccante, che farete nello stesso modo come trovarete nel *Tom. I. pag.* 89. colla sola differenza che in luogo di bagnarla col culì, la bagnarete con un brodo chiaro colorito.

Piedi di Agnello in Chenelle.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa leggiera, come per esempio metà poele, e metà brodo, ovvero tutto brodo, qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro, sale, pepe sano Allorchè saranno cotti, dissossateli, e lasciateli nella lor lunghezza, quando saranno freddi, farsiteli di una farsa di Chenef, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato, e fateli friggere di bel colore. Potete anche in luogo d'indorarli, e panarli, intingerli in una pastella, e friggerli egualmente. La farsa di Chenef la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Pic-

Piedi di Agnello alla Rena.

Orduvre = Imbianchite i piedi di agnello nell' acqua bollente, poneteli in una marmitta, fateli cuocere in un bianco fatto con un pezzo di butirro, un poco di farina, brodo, due fette di limone senza scorza, una cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, due garofani, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotti, dissossateli, prendetene il più bianco, ponetelo in una cazzarola, aggiungeteci creste di pollastro cotte in un bianco, un pugno di piselli fini, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto; passate il tutto sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col consomè, o altro brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, fate bollire, e consumare a corta salsa, digrassate, e nel momento di servire levate il prosciutto, aggiungeteci qualche uovetto nonnato imbianchito, e pelato, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, e servite con sugo di limone. Potete, se volete, per bagnare il Ragù servirvi d'una Italiana bianca, o di un Culì alla Rena per legarlo in luogo della liason, ma senza bollire. L' Italiana bianca, ed il Culì potete vedere nel *Tom. I. pag.* 8., e *66.*

Piedi di Agnello in Fricassè.

Orduvre = Fate cuocere i piedi di agnello con acqua, e sale: quando saranno quasi còtti, dissossateli, puliteli bene, e tagliateli in pezzi, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una ci-

polla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con brodo, fateli bollire dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate la cipolla, il prosciutto, il mazzetto, legateli ben bollenti con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, petrosemolo trito imbianchito e ben spremuto, e serviteli con un buon sugo di limone.

Piedi di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello cotti come per la Fricassè, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, qualche animella di capretto imbianchita all' acqua bollente, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, sbruffateci un poco di farina, bagnateli con poco brodo, poco sale, e poco pepe fino. Quando la salsa sarà consumata al suo punto, ponetene la metà sul piatto che dovete servire, e sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra i piedi di agnello, le animelle tramezzo, e copriteli col resto della salsa, metteteci sopra altro parmigiano grattato, fategli prendere un bel color d' oro al forno. Se volete, potete fare un picciolo brodo di pane, o di pasta intorno al piatto. Chi non ha le animelle poco importa.

Piedi di Agnello alle Cipollette.

Orduvre = Mondate una dozzina di cipollette, imbianchitele un momento all' acqua bollente, ponetele in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro, due fettine di prosciutto, sale, pe-

pe

pe schiacciato, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, e glassarle di un bel color d' oro. Prendete dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera, dissossateli, metteteli in una cazzarola con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, sale, poco pepe, fateli bollire, e consumare al punto di una Salsa, e serviteli con un poco di mostarda, un filetto d' aceto, e le cipollette glassate sopra.

Piedi di Agnello alla Roberta.

Orduvre = Tagliate in dadini tre cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro. Quando saranno quasi cotte, metteteci dentro dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera, o semplicemente nell' acqua, e sale, e dissossati, bagnateli con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, sale, e pepe schiacciato, lasciateli cuocere, e ridurre al punto di una Salsa, digrassateli, e serviteli con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto, e crostini di pane fritti intorno.

Piedi di Agnello in Bignè.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti con acqua, e sale, ovvero in una bresa leggiera, dissossateli, tagliateli in pezzi, marinateli se volete, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piedi di Agnello alla Dama Simona.

Orduvre = Imbianchite bene nell'acqua bollente dei piedi di agnello, e fateli finire di cuocere in una bresa leggiera, come quelli in Chenelle. Abbiate altrettante lattughe alla Dama Simona, che trovarete il modo di farle all' Articolo

dell'Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando i piedi saranno cotti, scolateli, levategli l'osso della gamba, e poneteci invece una lattuga; metteteli sul piatto, tramezzati con fette di pane tagliate a guisa di creste, e fritte con butirro, e serviteli con sopra una Salsa al culì di pomidoro, ovvero alla Spagnuola, o Italiana rossa. Trovarete all'Articolo delle Salse *Tom. I.* la maniera di farle.

Piedi di Agnello alla Poevrada.

Orduvre = Allorchè i piedi di agnello saranno cotti in una bresa, tagliateli in mezzo, metteteli sopra un piatto, conditeli con sale, e pepe schiacciato, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato fino, metteteli sopra una tortiera unta con butirro. Poco prima di servire ponetela sopra il fuoco, fate prendere alli piedi un bel colore d'ambe le parti, e serviteli bene asciugati dal grasso con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Piedi di Agnello alla Ravigotte.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello preparati come per Fricassè; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, un poco di sugo, sale, e pepe schiacciato, lasciateli bollire, e consumare al punto di una Salsa. Quando sarete per servirli, metteteci dell'erbe a Ravigotte, che sono cerfoglio, pimpinella, crescione, dra-

gun-

goncello, qualche foglia di finocchio selvatico, ruchetta, petrosemolo, cipolletta novella; di ciascheduna specie, secondo la sua fraganza, fatele imbianchire all' acqua bollente, spremetele, pestatele nel mortajo, passatele al setaccio, e ponetele nel Ragù; levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e servitelo senza bollire. Se volete potete servire l' erbe a Ravigotta trite, e imbianchite, in luogo di pestarle.

Piedi di Agnello in Surprisé.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello cotti in una bresa, e bianchi. Quando saranno freddi, farsiteli di una farsa di Chenef delicata, indorateli, panateli, e fateli friggere di bel colore. La Farsa la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piedi di Agnello in Crocchetti.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa, e ben bianchi, tagliateli in piccioli dadini, e finateli come li Palati di manzo in Crocchetti, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 109.

Piedi di Agnello in diverse maniere.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno ben puliti, fateli cuocere con acqua, e sale, ed intanto che sono caldi dissossateli, rimetteteli all' acqua calda, lavateli bene, e accomodateli in quella maniera, che sarà più di vostro genio. Se volete cuocerli in Fricassè, potete apprestarli anche in questa maniera: scolateli, asciugateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, dei prugnoli, se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, sale, pepe schiacciato, passateli sopra

il

il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con brodo bianco, fateli cuocere a picciolo fuoco, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate la cipolla, il mazzetto, il prosciutto, e legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte, e serviteli con un buon sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito. Se volete prepararli al Culì, allora in luogo di bagnarli col brodo bianco, li bagnarete col sugo, e servirete ben digrassati con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto. Li piedi di agnello, quando saranno cotti, e dissossati, li potete servire con quella salsa, che più vi piacerà, come sarebbe al Culì di rape, al Culì di carote, al Culì di pomidoro, al Culì di pomi di terra, al Culì di cipolle, al Culì di prosciutto, all' Italiana rossa, alla Poevrada, alla Spagnuola, alla Salsa piccante, alle Cipollette bianche, all' Olive, al Gratino, al Culì di Gamberi, e tante altre maniere. Perciò fare, quando li avrete cotti in una bresa, dissossateli, metteteli a stufare in quel Culì, che più sarà di vostra soddisfazione, ma senza bollire, e serviteli con poca Salsa, e crostini fritti intorno.

Rognoni di Agnello all'Italiana.

Orduvre = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra dei rognoni di agnello, infilateli in uno spiedino per cuocerli arrosto, involtati di carta unta di butirro, o di strutto, e serviteli di bel colore, con sotto una Salsa piccante, o Agro dolce, che trovarete la maniera di farle nel *Tom. I.* alla *pag.* 87., e 97.

Rognoni di Agnello alla Vinegrette .

Orduvre = Ungete il fondo di una cazzarola di butirro , e aggiustateci sopra dei rognoni di agnello tagliati in mezzo , fateli cuocere una mezz' ora con fuoco sotto , e sopra , poneteli sopra il piatto , che dovete servire ; mettete nella cazzarola un poco di Culì , un cucchiajo di aceto , un poco di scalogna trita , sale , pepe schiacciato , fategli fare qualche bollo , e servitelo sopra i Rognoni .

Rognoni di Agnello alla Tartara .

Orduvre = Prendete dei rognoni di agnello , tagliateli in mezzo senza dividerli del tutto , infilateli in uno spiedino ognuno a parte , che restino aperti ; marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , fateli cuocere alla gratella , e serviteli con sotto Sugo di vitella , o di manzo con quattro scalogne trite , Sugo di limone , o di agresto , sale , e pepe schiacciato .

Rognoni di Agnello alla Burgioese .

Orduvre = Tagliate in fette fine dei rognoni di agnello ; mettete nella padella due cipolle trite , un pezzo di butirro , e un poco d' olio , ponetele sopra il fuoco , quando saranno quasi cotte , aggiungeteci i rognoni , conditeli con sale , e pepe schiacciato , non li fate cuocere molto , e serviteli con un buon filetto d'aceto , o sugo di limone , o di agresto .

Rognoni di Agnello in diverse maniere .

Ordovre = Potete anche , quando i rognoni di agnello saranno marinati , come alla Tartara , panarli di mollica di pane grattato , cuocerli , e servirli nella stessa maniera . Li potete inoltre fare cuocere in una bresa , tagliarli in

emen-

Emensè, ossia in fette fine, e servirli con quella Salsa, o Ragù, o Culì, che credete a proposito.

Lingue di Agnello al Gratino.

Orduvre = Prendete delle lingue di agnello, la quantità che vi bisogna, lavatele bene, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, poi fatele imbianchire all' acqua bollente, e cuocere con acqua, sale, e un mazzetto d' erbe diverse; quando saranno quasi cotte levategli la pelle, e mettetele a finire di cuocere in una bresa ristretta con qualche fetta di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe, due garofani, sale, brodo; ovvero in luogo di tutto questo, della Poele se l' avete, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, abbiate un piatto, stendeteci sopra un dito di farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* aggiustateci sopra le lingue con simitria, copritele con fette di lardo di già cotte, e un foglio di carta bagnata nel brodo. Fate gratinare al forno la farsa di un bel color d' oro. Servitele, scolate bene dal grasso, e tolte le fette di lardo, con una Guarnizione di vostro genio; come cipollette, olive farsite, code di gamberi ec., con una Salsa all' Italiana rossa o altra legata, e sugo di limone.

Lingue di Agnello glassate.

Orduvre = Abbiate delle lingue di agnello cotte per metà; dopo avergli levata la pelle piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele un momento all'acqua bollente, mettetele

tetele poscia in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe, uno spicchio d' aglio, qualche fettina di vitella imbianchita un momento all' acqua bollente, brodo buono, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto d' una bella glassa color d' oro, glassateci tutto il di sopra delle lingue, e servitele con quella Salsa che più vi piacerà, o d' erba, o piccante, o qualunque Ragù, di piselli, o di animelle ec., o una Spagnuola. Se poi volete servirle al naturale, mettete un poco di Culì nella cazzarola della glassa, con due cucchiaj di brodo buono, fate scaldare, e distaccare la glassa, che trovasi nella cazzarola, passate al setaccio, e servite sotto le lingue con sugo di limone.

Lingue di Agnello in Papigliotta.

Orduvre = Abbiate delle lingue di agnello cotte in una bresa. Allorchè saranno fredde tagliatele per metà nella loro lunghezza. Abbiate una farsa di Gratino cruda, che trovarete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* ponete questa farsa all' intorno d' ogni fetta di lingua, involtatela propriamente in una carta, come una Papigliotta, ungetele tutte al di fuori d' olio, e fatele cuocere a picciolo fuoco sulla gratella di un bel color d' oro. Le potete anche far cuocere ad un forno temperato, o sotto un testo di campagna per una mezz' ora, e servitele con la carta senza salsa.

Lin-

Lingue di Agnello all' Imperiale .

Orduvre = Prendete delle lingue di agnello cotte per metà , e ben pulite , lardatele per traverso di lardelli di prosciutto , e tartufi . Prendete una cazzarola con un poco d' olio , tartufi , scalogne , petrosemolo , cipolla , il tutto trito fino , pepe schiacciato , poco sale , uno spicchio d'aglio , una fetta di prosciutto ; passate sul fuoco , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , aggiungeteci un poco di brodo bianco , poneteci dentro le lingue , copritele di fette di lardo , un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando saranno cotte levate il lardo , il prosciutto , l' aglio , digrassate la Salsa , aggiungeteci un poco di culì per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra le lingue accomodate propriamente sul piatto .

Lingue di Agnello alla Reale .

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno mezze cotte con acqua e sale , nettate dalla pelle , lardate per traverso di lardelli di prosciutto , e cotte in una buona bresa , aggiustatele sopra il piatto . Fate per lungo sopra ad ogni lingua un taglio non molto profondo , nel quale vi porrete ritte delle creste di pollastro cotte in un Bianco , e tra una lingua , e l'altra delle croste di pane fritte color d' oro , all'intorno vi farete una Guarnizione di uovette nonnate , imbianchite , tolta la pellicola , e che non siano dure , o di carote e torsuti , intagliati propriamente , e cipolline , cotto il tutto a parte , servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. *Lin-*

Lingue d' Agnello Agro-dolce.

Orduvre = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte per metà con acqua, e sale, levategli la pelle, lardatele per traverso di lardelli sottili di lardo, e prosciutto, poi mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, la quarta parte d' una foglia d' alloro, poco sale, poco brodo, copritele con un foglio di carta, fatele finire di cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte scolatele dalla bresa, asciugatele dal grasso, tagliatele per mezzo senza dividerle del tutto, ovvero intiere, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa Agro-dolce, che trovarete il modo di farla nel *Tom. I. pag.* 77.

Lingue di Agnello alla Provenzale.

Orduvre = Tagliate delle cipolle in filetti come per una Salsa Roberta, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, a metà della cottura aggiungeteci un poco di farina, petrosemolo, prugnoli, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato; bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un poco di Culi, e altrettanto Sugo. Fate bollire fin tanto che le cipolle siano cotte; allora metteteci le lingue di agnello cotte, e ben pulite dalla pelle, fategli prender sapore una mezz' ora nella salsa; abbiate delle croste di pane fritte nel butirro; aggiustate le lingue sopra il piatto, le creste all' intorno, versateci la Salsa sopra, che stia bene di sale, e sia di buon gusto.

Lin-

Lingue di Agnello alla Besciamella.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno imbianchite, pulite, e cotte in una buona bresa, tagliatele per mezzo, o in grossi filetti. Prendete il piatto che dovete servire, stendeteci sopra mezzo dito di Besciamella, e sopra aggiustateci le lingue, copritele con altrettanta Besciamella, panatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sopra un poco di Sugo chiaro. Il Culì alla Besciamella vedetelo nel *Tom. I. pag.* 12.

Lingue di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Fate una salsa con fiore di latte, butirro, culì, sugo, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un poco di noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e che non sia nè troppo densa, nè troppo liquida, stendetene sul piatto la metà con parmigiano grattato sopra. Aggiustateci sopra le lingue di agnello cotte in una bresa, o nell' acqua, e sale, e ben pulite dalla pelle, tagliate in mezzo per lungo senza esser divise, copritele del resto della salsa, e sopra parmigiano grattato, aspergete il tutto con un poco di butirro chiarificato, fate prendere un bel color d' oro al forno, e servite con sopra un poco di Sugo chiaro.

Lingue di Agnello all' Emery.

Orduvre = Dopo che le lingue di agnello saranno mezze cotte nell' acqua, e sale, e ben pulite dalla pelle, lardatele per traverso di grossi lardelli di lardo, e prosciutto. Fatele finir di cuocere in una picciola bresa, fatta con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un

un poco di brodo, un mazzetto d' erbe, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, e coprite con un foglio di carta. Quando saranno cotte fatele raffreddare, involtatele tutt' all'intorno con una farsa di Chenef dilicata, che trovarete la maniera di farla nel *Tom. IV. Cap. I.*, copritele di rete dello stesso animale, che farete tenere con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane fina; aggiustatele sul piatto, fategli prendere colore al forno, e servitele ben digrassate, con sotto una Salsa all' Acido, o Poevrada. Vedete *Tom. I. pag.* 68., e 70.

Lingue di Agnello alla Berten.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno farsite come le precedenti, prima d' avvolgerle colla rete, copritele tutte all' intorno di fettine di vitella mongana molto sottili, e ben battute; involtatele di rete, fatele cuocere con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, un pezzetto di prosciutto, poco sale, copritele con un foglio di carta. Quando saranno cotte digrassate la Salsa, aggiustateci un poco di Spagnuola, o Culì per legarla, levate il prosciutto, fate consumare al suo punto, e servite con sugo di limone.

Lingue di Agnello alla Tedesca.

Orduvre = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte nell' acqua e sale, e speluccate dalla pelle, tagliatele per metà senza dividerle, conditele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, e fategli prendere un bel color d' oro d' ambe le parti sulla gratella. Fate una Salsa con un poco di butirro, prugnoli, un mazzetto d'er-

d' erbe, con uno spicchio d' aglio, due garofani, una cipolletta; passate sul fuoco, metteteci un poco di farina, bagnate con brodo; un mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, sale, pepe, fate cuocere, e ridurre al suo punto; allora levate il mazzetto, e legate la Salsa con una liason di tre rossi d' uova, sugo di limone, e servite sulle lingue.

Lingue di Agnello Panate.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno cotte come le precedenti, tagliatele in due parti divise, conditele sopra un piatto, con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato; allorchè saranno quasi fredde, mescolate un rosso d' uovo nel butirro, ungeteci bene i pezzi di lingua, panateli di mollica di pane ben fina, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella a fuoco leggiero, e servitele con sugo di limone, e sotto una Salsa alla scalogna, che potete vedere all' Articolo delle Salse *Tom. I. pag. 91.*

Lingue di Agnello alla Burgiocse.

Orduvre = Fate cuocere delle lingue di agnello, o con acqua e sale, ovvero in una picciola bresa, dopo di averle ben pulite dalle pelli, e servitele intiere; ovvero spaccate in mezzo, con qualunque Salsa, o Ragù di vostro genio. Le Salse Ascè, di Capperi, e Piccanti, sono le più adattate a questa vivanda, oppure dei Ragù di piselli, di cipollette, di olive ec. Sì le Salse, che i Ragù, le une si possono vedere nel *Tom. I. Cap I.*, gli altri nel *Tom. IV. Cap. I.*

Lingue di Agnello in Rissole.

Orduvre = Tagliate in filetti nella loro lunghezza delle lingue di agnello cotte allesso, o in una bresa, allorchè saranno fredde, ponete intorno d'ogni filetto della farsa di Chenef, o altra farsa fina ben condita, e all'intorno della farsa vi porrete una pasta mezza Sfoglia, o Brisè fina, stesa assai sottile, indorate con uovo sbattuto, e fate friggere come le Rissole, e servitele ben calde. La Farsa la potete vedere nel *Tom. IV. Cap. I.* La pasta Sfoglia, e Brisè nel *Tom. IV. Cap. IV.*

Lingue di Agnello alla Poele.

Orduvre = Spiluccate delle lingue di agnello mezze cotte, e lardatele di grossi lardelli di lardo, e prosciutto, mettete nel fondo di una cazzarola qualche fettina di vitella imbianchita, e una fetta di prosciutto, e sopra le lingue; conditele con sale, pepe schiacciato, un poco di butirro, petrosemolo, prugnoli, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, copritele di fette di lardo, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con picciolo fuoco sotto, e sopra per lo spazio di mezz' ora. Quando saranno cotte levate il lardo, digrassate la Salsa, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra le lingue, con sugo di limone.

Lingue di Agnello in Cassettine.

Orduvre = Tagliate in fettine fine per traverso delle lingue di agnello cotte in una bresa. Abbiate delle cassettine di carta fritte con olio,

olio, o strutto, metteteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cotta, che trovarete il modo di farla nel *Tom. IV. Cap. I.*, fate un suolo di farsa, e uno di lingue, finchè la cassettina sarà piena, terminando colla farsa, indorate sopra con uovo sbattuto, panate con mollica di pane fina, aspergete con butirro chiarificato. Fate prendere colore al forno, e servite ogni cassettina con un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone.

Lingue di Agnello in Bignè.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno cotte allesso, o in una bresa, tagliatele in filetti, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di un bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Lingue di Agnello in ogni maniera.

Orduvre = Le lingue di agnello, di castrato, di capretto, di abbacchio, si preparano tutte nella stessa guisa, e in molte diverse maniere; cioè dopo imbianchite, nettate, e lardate per traverso, cotte in una bresa, le potete servire intiere, o tagliate nel mezzo, con qualunque Salsa, Ragù, Salsa d'erba, o Guarnizione secondo la stagione. Le Salse un poco rilevate sono le migliori. Sulla Gratella, al Forno, in Torta, ma di queste ne parlerò all'Articolo della Pasticcierìa *Tom. IV. Cap. IV.* Fritte ripiene nel mezzo con farsa di Chenef. Cotte al Gratino, in Granada, in Certosa, in Sortù ec. ma in questo caso bisogna stropicciarle con un poco di nitro, due, o tre giorni prima di cuocerle.

Code di Agnello glassate.

Orduvre = Prendete sei belle code di agnello tagliate corte, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, brodo, poco sale, copritele di fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo buono, due cucchiaj di sugo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra delle code, e servitele con sotto una Salsa di spinaci, o d'indivia, o un Culì di pomidoro, ovvero un Culì di fagioli, o di pomi di terra. Tutte queste Salse, e Culì le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Code di Agnello alla Fiamminga.

Orduvre = Abbiate sei code di agnello imbianchite all' acqua bollente, mettetele in una picciola marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi imbianchiti all' acqua bollente, e legati propriamente, un pezzo di prosciutto, una cipolla, con tre garofani, una carota, sale, pepe, e brodo. Fatele cuocere a picciolo fuoco; a mezza, e più cottura aggiungeteci una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, sei salciccie di buona qualità. Quando il tutto sarà cotto, scolate i cavoli, asciugateli con un panno pulito, aggiustate le code sul piatto, tramezzatele con i cavoli, le cipollette intorno, le salciccie tolta la pellicola sopra i cavoli, e versateci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, ovvero una Salsa

fatta con butirro, culì, due rossi d'uova crudi, un filetto d'aceto, sale, e pepe schiacciato stretta sul fuoco, e servita sopra i cavoli, e le code.

Code di Agnello alla Melfì.

Orduvre = Fate cuocere sei belle code di agnello in una bresa leggiera, o allesso nella marmitta. Quando saranno cotte, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Allorchè saranno quasi fredde, mescolate col butirro un rosso d'uovo crudo, ungeteci per tutto le code, panatele di mollica di pane ben fina, e fategli prendere un color d'oro alla gratella, sopra un fuoco leggiero, e servitele con sotto una Salsa fatta con buon sugo di manzo, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Code di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Quando le code di agnello saranno cotte in una bresa, scolate, e raffeddate, infarinatele leggeramente, indoratele con uovo sbattuto, panatele metà mollica di pane grattato, e metà parmigiano grattato, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Code di Agnello all' Italiana.

Orduvre = Prendete sei code di agnello cotte in una bresa, e rifredde, mettete nel fondo del piatto una salsa fatta con Italiana bianca, butirro, poco sale, pepe, e scaldata sul fuoco, ponetene la metà nel fondo del piatto con parmigiano grattato sopra, accomodateci le code, copritele col restante della salsa, e parmigiano grattato, aspergete il di sopra con butirro

tirro chiarificato, fate prendere colore al forno, e servite con un poco di Sugo chiaro.

Code di Agnello in Canapè.

Antrè = Tagliate delle fette di mollica di pane della grandezza delle code di agnello, e friggetele con butirro di un bel color d' oro. Abbiate altrettante code di agnello cotte in una buona bresa; prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culì, mescolato con fiore di latte, e sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra le code per coltello, tramezzate colle fette di pane fritte, ben strette le une contro le altre, scaldate un poco di butirro, mescolateci un rosso d' uovo crudo, un poco di mostarda, ungeteci con un pennello di penne polito, tutto il di sopra, panate di mollica di pane fina, fate prender colore ad un forno temperato, o sotto un coperchio da campagna. Quando averà formato un picciolo gratino nel fondo del piatto, scolate bene il grasso, e servite con un pochino di Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, ove avrete stemperato un poco di mostarda.

Code di Agnello in Tortiglià.

Antrè = Abbiate sei code di agnello cotte in una bresa, e delle picciole cipolle imbianchite, e cotte con brodo, un pezzo di prosciutto, e un poco d'anasi involti in un pannolino. Quando il tutto sarà cotto, prendete un pane tondo di ott' oncia, o più piccolo, scrostatelo come per la zuppa, levategli tutta la mollica facendo una picciola apertura al di sopra, fatelo friggere nel butirro, o nello strutto d'un bel color d' oro, riempitelo poscia di un Ragù fi-

nito di buon gusto d' animelle, fegatini, prugnoli, tartufi, culì di carciofi, o piselli, secondo la stagione, Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* il modo d' apprestare i diversi Ragù. Prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culì, e parmigiano grattato, e nel mezzo il pane ripieno, e chiuso nel sito ove è stato bucato; sopra il pane accomodateci le code di agnello colla parte grossa all' ingiù, ed il resto in punte tortigliate, tramezzate tutte colle cipolline poste simetrialmente; aspergete tutto il di sopra di culì nel quale avrete mescolato un rosso d' uovo crudo, e panate con parmigiano grattato. Fate glassare leggeramente al forno, o sotto un coperchio da campagna, e servite con poca Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* o Culì.

Code di Agnello in Certrosa.

Antrè = Tagliate corte sei belle code di agnello, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchitele un momento all' acqua bollente, ponetele in una picciola marmitta, con dodici mazzetti di cavoli Bolognesi, imbianchiti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fette sottili tenenti alla cotena, un pezzo di prosciutto, qualche fetta di manzo ben battuta, una cipolla con tre garofani, sale, pepe sano, brodo. Fate bollire dolcemente finchè le code, ed i cavoli saranno cotti. Allora prendete, una cazzarola della grandezza dell'Antrè che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo. Vedete la Certrosa di lingua di manzo nel *Tom. I. pag.* 104. Guarnite il fondo di carote, torzuti, rape, il tutto intagliate pro-

propriamente , e cipollette , cotto ogni cosa con buon brodo , e un pezzetto di prosciutto ; all' intorno poneteci le code colle punte all'ingiù, e colla parte più bella sopra il lardo , e che non sopravanzino all'altezza della cazzarola , tramezzatele di teste di selleri , e piedi di lattuga cotte egualmente , nel mezzo metteteci i cavoli ben spremuti , ed asciugati . Quando la cazzarola sarà piena , premeteci sopra un panno polito a molti doppj , acciò n' esca tutta l' umidità . Finitela , e servitela come trovarete descritto alla Certosa di Lingua di Manzo .

Code di Agnello in Hoscepot .

Antrè = Prendete sei code di agnello , dopo di averle fatte sgorgare come le precedenti , imbianchitele all' acqua bollente , ponetele entro una picciola marmitta con brodo , e poco sale , dopo un' ora , e più di cottura , aggiungeteci mezza libbra di ventresca imbianchita , e tagliata in fette tenenti alla cotena , cipollette , carote , rape , panè , un mazzetto di teste di selleri , il tutto imbianchito , e intagliato propriamente , fate finire di cuocere . Quando il tutto sarà cotto , passate il brodo al setaccio , digrassatelo , mettetelo in una cazzarola , fatelo consumare al punto di una glassa ; aggiustate le code sopra il piatto che dovete servire , accomodateci tutte l' erbe propriamente all' intorno , e glassate con un mazzetto di penne polite tutto il di sopra colla glassa ; ponete un poco di culì nella cazzarola , con due cucchiaj di brodo buono , o consomè ; fate scaldare , e distaccare la glassa che è restata attaccata nella cazzarola , passate al setaccio , aggiungeteci

teci un poco di pepe schiacciato ; abbiate attenzione al sale, e servite nel fondo del piatto senza versare ove è la glassa.

Code di Agnello in diverse maniere.

Orduvre = Quando le code di agnello saranno cotte alla bresa le potete servire con diverse Salse ; si possono anche servire alla Senteminult, ovvero dopo che sono ben asciugate le potete indorare con uovo sbattuto, panare di mollica di pane, e friggerle nello strutto ; come anche fargli prender colore sulla gratella, mescolando allora un poco di grasso della bresa nell' uovo, e servirle senza Salsa, ma con una Remolada in una salsiera. Potete ancora dopo che sono cotte alla bresa servirle con qualunque Ragù, secondo la stagione, tanto glassate, che naturali. Le code di agnello, di castrato, di capretto, di abbacchio, si preparano nella stessa guisa. All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* parlerò ancora qualche poco delle Code.

Granelli di Agnello Fritti.

Orduvre = Prendete quella quantità di granelli, che avete di bisogno, tagliateli nel mezzo per lungo, levategli la prima, e seconda pelle premendo col dito, poscia tagliateli in più pezzi, secondo la loro grossezza, avvolgeteli in un panno pulito con un poco di sale. Quando sarà il momento di servire, abbiate una padella al fuoco con strutto vergine, bagnate i granelli con un poco d'acqua e uovo sbattuto mescolato insieme, infarinateli, spazzateli bene dalla farina, e poneteli nella padella ; avendo attenzione che lo strutto sia ben caldo, ed il fuo-

co

co allegro. Allorchè saranno quasi cotti, gettate nella padella un pugno di foglie di salvia, e di petrosemolo, subito che quest'erbe saranno divenute croccanti, levate i granelli dalla padella, poneteli sopra un panno pulito, e serviteli subito, che siano di un bel color d'oro. V' ha chi frigge la salvia dappoi, ma questo poco importa.

Granelli di Agnello al Residente.

Orduvre = Abbiate quattro belli granelli alquanto grossi, e tutti eguali, tagliateli nel mezzo, levategli la pelle, avvolgeteli in un panno con un poco di sale. Fate otto cassettine di mollica di pane ovali d' una grandezza poco più picciola che la metà dei granelli, friggetele nello strutto d' un bel color d'oro. Quando saranno fredde, guarnitegli tutto il di dentro con farsa di Gratino cotta, che trovarete al *Tom. IV. Cap. I.* mettetele sopra un piatto a un forno molto temperato; allorchè sarete nel momento di servire, friggete i mezzi granelli come i precedenti, senza salvia, e di un bel colore, scolateli bene dal grasso, prendete il piatto delle cassettine, ponete dentro ogni cassettina mezzo granello colla parte curva al di sopra, fategli un taglio nel mezzo per lungo alquanto profondo, e poneteci ritta una o due belle creste di pollastro cotte in un bianco, spremeteci un poco di sugo di limone, e servite ciascheduna cassettina con una Salsa alla Spagnuola, o Culì. Vedete la Salsa *pag. 62. Tom. I.*

Granelli di Agnello in Anitrelle.

Orduvre = Prendete sei, o otto granelli eguali, levategli la pelle senza offendere la carne, e involtateli con un poco di sale in un panno pulito. Fate altrettante cassettine di mollica di pane della grandezza dei granelli, friggetele come le precedenti. Quando saranno fredde guarnite il di dentro di farsa di Gratino. Nel momento di servire bagnate i granelli con un poco d'acqua, e uovo sbattuto, infarinateli, e friggeteli di un bel color d'oro, senza salvia, subito fritti scolateli dal grasso, poneteli entro le cassettine di pane, che la metà del granello resti al di fuori, infilategli in una delle estremità, cioè la più grossa un becco fatto di zampetto di pollastro, come si pratica nelle coscie di pollastro in Anitrelle, nelle parti laterali fategli un taglio alquanto profondo, in ciascheduno de' quali incastrerete una cresta di pollastro cotta prima in un bianco, e la coda, glie la formarete con una fetta di carota cotta, e intagliata a guisa di ventaglio, infilata nell'altra estremità, mediante un taglio colla punta del coltello. Tuttociò devesi fare colla maggior prontezza possibile, avendo di già pronto quanto bisogna, e servite ogni cassettina con sugo di limone, e una Salsa all'Italiana rossa, o Culì, ma poca. La Salsa *Tom. I. pag.* 65.

Granelli di Agnello in Gamberi.

Orduvre = Quando i granelli di agnello saranno fritti intieri, e accomodati nelle cassettine come i precedenti. Prendete altrettanti gamberi grossi come i granelli, fateli cuocere con poc' acqua e sale, levategli la conchiglia di ro-

sopra, e copriteci con essa i granelli, infilategli nei lati le medesime zampe dei gamberi, mondate le code, e mettetele nell' estremità del granello; il tutto disposto in guisa che rassembri un gambero, e colla maggior prontezza. Servite le cassettine con una Salsa al culì di gamberi, che vada un poco a coprire il fondo del piatto.

Granelli di Agnello in Atelette.

Orduvre = Tagliate de' granelli in dadini non tanto piccoli, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo bianco, ed un pochino di vino bianco consumato per metà, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Fate cuocere un poco, e consumare la salsa, che sia ben ristretta, versate sopra un piatto. Quando sono freddi mescolateci un rosso d'uovo crudo, infilate a spedini di argento, o di legno con più salsa intorno che sia possibile, panateli di mollica di pane grattata fina, e nel momento di servire fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella. Serviteli con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara con tre scalogne trite, ovvero un buon Sugo di manzo.

Granelli di Agnello alla Crema.

Orduvre = Questi si tagliono in fettine, s' imbianchiscono, si passano, e si cuociono come i precedenti, con la sola diversità che si bagnano con fiore di latte, ed un poco di brodo buo-

buono bianco . Osservate che la salsa sia ristretta . Quando sono freddi metteteci due rossi d' uova crudi , mescolate bene , riempitene delle cassettine di carta fritte , panate sopra di mollica di pane grattata fina , aspergete con butirro squagliato , fate cuocere al forno di un bel colore , e servite con sopra un' idea di Sugo chiaro con agro di limone .

Granelli di Agnello alla Puletta .

Orduvre = Dopo che averete levato la pelle ai granelli , tagliateli intieri per traverso in tante rotelle alquanto grosse , imbianchiteli come sopra , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pugno di prugnoli freschi ben puliti , e conditeli , finateli , e serviteli , esattamente come i Tenerumi di mongana alla Pulette Olandese, levando il prosciutto e mazzetto . Vedetela nel *Tom. I. pag.* 187. con crostini di pane fritti intorno .

Granelli di Agnello in diverse maniere .

Antré = I granelli , quando sono di buona qualità , e levati dalla pelle , li potete servire esattamente come le animelle di capretto . Tagliati a rotelle , a spicchi , per metà , e se sono piccioli interi . Vedete questo Articolo dalla *pag. 96.* fino a 101.

Non si può negare che si fanno molte vivande di granelli di agnello , ma quasi tutte hanno i medesimi principj ; avendo osservato che i granelli cotti in bresa , passati alla cazzarola , cotti con culì , o in altra guisa , non sono così saporiti come quando sono stati prima fritti , mentre la frittura gli digerisce , e gli disecca il

il flemma vischioso, e mucillagine che contengono. La miglior maniera dopo la frittura, è quella d' imbianchirli un momento all' acqua bollente, e poi farli cuocere in un culì ristretto con qualche fetta di prosciutto, ovvero in un culì di prosciutto; ma a fuoco allegro, e nel momento di servire; questo culì non è buono per servire di Salsa.

Animelle di Agnello.

Queste si apprestano come quelle di Capretto, e di Abbacchio, onde ne parlerò all' Atticolo del Capretto.

Cotelette di Agnello.

Antré = Le cotelette di agnello si possano apprestare in tutte quelle maniere, come le cotelette di castrato, e di capretto; cioè panate, e cotte sulla gratella, con sotto una Salsa chiara alla scalogna, o in Papigliotta, o al Naturale ec., o come si vuole. Vedete l' Articolo del Castrato, del Capretto, ed anche quello delle Cotelette di vitella mongana, potendosi in qualche parte preparare come le medesime.

Del Capretto.

Osservazioni del Capretto.

Il capretto è un picciolo animale figlio della Capra e del Becco, sommamente delicato, stimato, e servito sulle migliori mense. La sua carne è leggiera, nutrisce molto, produce un buon nutrimento, e si digerisce con facilità; ma a misura che il capretto cresce in età diviene dura, secca, e di un' odore disgustoso, ingrata al gusto, e difficile a digerirsi.

La

La carne del capretto è temperata in tutte le sue parti, conviene in tutti i tempi, ma più l' Inverno e Primavera, che in altra stagione. L' uso di questo alimento viene stimato salubre per le persone sedentarie, o che faticano poco.

Devesi scegliere il capretto giovane di circa un mese, ancor lattante, che non abbia mangiato erba, e che abbia la carne bianca, tenera, grassa, delicata, e grata al gusto. Più il capretto è giovane, e più abbonda di sugo oleoso e balsamico, che lo rende nutritivo, e proprio a produrre degli ottimi effetti.

In Roma ci vengono recati i capretti da diverse parti, ma quelli provenienti da Civitavecchia vengono riputati i migliori; e di fatti questi capretti sono grossi, grassi, e di un sapore eccellente. Quando i capretti si vogliono rendere più esquisiti, e delicati si fa loro poppare due capre.

La stagione de' capretti principia da Novembre, e dura quasi a tutto Giugno; ma il tempo in cui sono migliori è dalla fine di Decembre a tutto Marzo. Il capretto, come tutte le altre carni lattanti, in qualunque maniera si prepari nella cucina, si deve mangiare sempre ben cotto. Il maschio è molto migliore della femmina.

Nella Puglia sonovi de' capretti di un sapore molto aggradevole, grassi, grossi, ben nutriti, e di carne bianchissima. Nella Toscana, Stato Romano, Lombardìa, ed altri paesi d' Italia non si manca neppure di ottimi ed eccellenti capretti.

Quando questo animale giunge ad una certa età diviene Becco; ed allora la sua carne è d'un sapore assai forte e disgustevole, sopra tutto quando l'animale ritrovasi in calore.

Teste di Caprette alla Pulette.

Antrè = Immergete due teste di capretto nell'acqua bollente per nettarle dal pelo, ovvero nell'acqua tiepida movendole sopra il fuoco finchè verrà via il pelo; tagliategli le ossa delle mascelle fino agli occhj, fatele sgorgare un poco nell'acqua, imbianchitele all'acqua bollente, e fatele poscia cuocere con brodo, qualche fetta di limone senza scorza, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio, una cipolletta, due garofani, timo, alloro, basilico, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, due fette di lardo, un pezzo di prosciutto, sale; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, ponetele sul piatto, o in una cazzarola d'argento, scopritegli il cervello, e servitele con sopra una Salsa alla Pulette, fatta in questa maniera. Prendete dei prugnoli lavati, e mondati, passateli in una picciola cazzarola con un pezzetto di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolletta, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Italiana bianca, oppure metteteci un poco di farina, e bagnate, fate bollire dolcemente. Allorchè i prugnoli saranno cotti, e la Salsa consumata al suo punto, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stem-

pe-

perata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e servite sopra le teste.

Teste di Capretto al Sultano.

Antré = Tagliate in dadini dei prugnoli, e tre o quattro animelle di capretto imbianchite, mettetele in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio una cipolletta e un pezzo di carota, passate il tutto sopra il fuoco, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culi, e due cucchiaj di consomè, o altro brodo bianco, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa, aggiungeteci nel fine dei fegatini di pollo, imbianchiti, e tagliati egualmente in dadini. Abbiate due teste di capretto quasi cotte come le precedenti, levategli le lingue che tagliarete in dadini per metterle nel Ragù, levate li cervelli, ed in luogo vi porrete il Ragù suddetto, con un poco di sugo di limone, e li cervelli sopra al Ragù tagliati in fette, ungetegli tutto il di sopra col resto della Salsa nella quale avrete mescolato un rosso d'uovo crudo, panate di mollica di pane grattata, aspergete sopra leggermente con butirro squagliato, fate prendere colore al forno, e servite con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete alla *pag.* 87. *Tom. I.*

Teste di Capretto alla Plusee Verte.

Antrè = Abbiate due teste di capretto nettate, ed imbianchite come quelle alla Pulette. Ponetele a cuocere con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, poco brodo, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco con-

consumato per metà, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta uno spicchio d'aglio due garofani e un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, una buona quantità di petrosemolo trito fino imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone sulle teste di capretto, il cervello scoperto.

Teste di Capretto alla Mordienne.

Antré = Aggiustate due teste di capretto, come alla Pulette, fatele sgorgare nell'acqua tiepida, e imbianchire all'acqua bollente; ponetele in una picciola marmitta, con fette di lardo, tre fette di limone senza scorsa, un pezzo di prosciutto, brodo, sale, pepe sano. Fate cuocere lentamente, e servitele col cervello scoperto, e ben scolate, con una Salsa fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola due cucchiaj d'olio, una fetta di prosciutto, dei prugnoli triti, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta due spicchi d'aglio basilico due garofani un pezzo di carota, passate sul fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, poscia un buon pizzico di farina, bagnate metà consomè, o altro brodo bianco, e metà sugo, che il colore divenga biondo, fate bollire dolcemente, e ridurre al punto d'una Salsa, levate il mazzetto, il prosciutto, digrassate, e servite sopra le teste con sugo di limone. *Te-*

Teste di Capretto alla Flamande.

Antré = Quando a due belle teste di capretto saranno tolte le mascelle, sgorgate, imbianchite, e cotte in una bresa bianca, le servirete con una Salsa fatta con due, o tre rossi d'uova crudi, sugo d'agresto, o sugo di limone, petrosemolo trito imbianchito, un pezzo di butirro, un poco di culì, fate stringere sul fuoco, avendo attenzione che l'uova non si lacerino, e servitelà sopra le teste il cervello scoperto.

Teste di Capretto all' Italiana.

Orduvre = Allorchè le mezze testicciuole di capretto saranno fritte come è descritto qui sotto le potete servire con sopra una buona Salsa Agrodolce, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 77., oppure infarinarle, indorarle, e panarle, e farle cuocere sopra una tortiera con butirro squagliato. Quando saranno di un bel color d'oro d'ambe le parti, servitele con sotto una Salsa di spinaci, o d'altr' Erba ben condita.

Teste di Capretto Fritte.

Orduvre = Quando le teste di capretto saranno ben pulite, e cotte nell acqua, lasciatele un poco raffreddare, poscia spuntategli le orecchie, spaccatele per mezzo, e dissossatele senza romperle, levategli il nero degli occhi, appropriate la metà del cervello sopra ad ogni mezza testa, e lasciatele raffreddare. Poco prima di servire infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, friggetele nello strutto di un bel color d'oro, e mangiatele con sugo di limone, sale, pepe schiacciato, e petrosemolo fritto.

Teste di Capretto in diverse maniere .

Antrè = Aggiustate , e imbianchite due teste di capretto , fatele cuocere con brodo , due fette di limone senza scorza , fette di lardo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d' aglio , cipolletta , timo , basilico , persa , sale , pepe sano . Quando saranno cotte scolatele dalla bresa , mettetele sul piatto , scopritegli il cervello , e servitele con quella Salsa , o Ragù che più sarà di vostro genio , come per esempio una salsa alla Spagnuola , all' Italiana rossa , alla Liason , alla Rena , ai Tartufi , alla Nompareglie ; ovvero al Ragù di piselli , alla Massedoene , alle Cipollette , alli Prugnoli , all'Agresto ec. Per farle in quest' ultima maniera mettete due cucchiaj di sugo di agresto chiarificato in una cazzarola , un poco di brodo bianco , un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , petrosemolo trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le teste .

Animelle di Capretto Fritte .

Orduvre = Le animelle di capretto , di abbacchio , e di agnello si apprestano tutte nello stesso modo , non solo fritte , ma eziandìo in qualunque altra maniera . Per friggerle dunque imbianchitele all' acqua bollente , spiluccatele da tutto ciò che hanno intorno , infarinatele , e friggetele come i granelli , di un bel colore dorato , e servitele subito . Alcuni l' indorano , ed altri le panano , ma la miglior maniera è d' infarinarle solamente . Potete anche friggerle crude , cioè dopo che le avete pulite , marina-

tele con sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, un poco di brodo, altrettanto aceto bianco. Poscia asciugatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde, con petrosemolo fritto intorno. Se non le volete marinare poco importa.

Animelle di Capretto alla Singarà.

Orduvre = Prendete otto belle animelle di capretto, che siano di cuore, imbianchitele all'acqua bollente, e fatele cuocere come quelle di mongana alla Singarà, che potete vedere al *Tom. I. pag.* 177., e servitele con sotto altrettanti crostini di mollica di pane fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore.

Animelle di Capretto in Cassettine.

Orduvre = Quando le animelle di cuore di capretto saranno cotte alla Singarà, abbiate altrettante cassettine di mollica di pane fritte, della grandezza delle animelle, guarnitele dentro tutte all'intorno di farsa di Gratino cotta, tenetele un poco a un forno assai temperato, e nel momento di servire ponete ogni animella nella sua cassettina senza il prosciutto, glassatele, e servitele con una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., o Culì, e sugo di limone. La farsa al Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Animelle di Capretto in Atelette.

Orduvre = Prendete delle animelle di capretto, o di abbacchio, la quantità che vi bisogna, imbianchitele all'acqua bollente, nettatele, tagliatele in dadini non tanto piccioli, passatele sul fuoco in una cazzarola, con un pezzo di bu-

butirro, sale, e pepe schiacciato, quando sarà consumato il loro sugo, aggiungeteci un poco d' Italiana bianca, o invece un poco di farina, e bagnate con brodo bianco. Fate cuocere un quarto d' ora dolcemente, che siavi poca salsa; poscia versatele in un piatto, giuste di sale. Quando sono quasi fredde infilate i dadini a spiedini d' argento, o di legno ben coperti della loro salsa. Abbiate in un altro piatto un poco di butirro squagliato, mescolatelo con un rosso d' uovo, intingeteci per tutto li spiedini, e panateli di mollica di pane grattato fino. Poco prima di servire fategli prendere un bel colore d' oro sulla gratella a fuoco lento; serviteli con sugo di limone, e sotto una Salsa chiara di vostro genio. Si possono anche servire con sotto una Salsa d' erba, o legata. Le animelle di mongana, e di agnello si possono apprestare nella stessa guisa, ma queste vogliono più cottura. Alcuni tramezzano i dadini d' animelle, con fettine di prosciutto, fegatini di pollo imbianchiti, culi di carciofi cotti, crostini ec. ma le vere atelette devono essere tutte di animelle, o di mongana, o di capretto, o di abbacchio.

Animelle di Capretto al Gratino.

Orduvre = Abbiate otto cassettine di carte rotonde, fritte leggeramente nello strutto di un color d' oro; guarnitele al di dentro di una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete altrettante animelle di cuore di capretto, imbianchite, e passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato; ponete ciascuna animella nella sua

cassettina, copritela con una fetta di lardo imbianchita in un poco di brodo, grande quanto la circonferenza della cassettina, mettetele sopra una tortiera per un quarto d'ora ad un forno temperato; poscia levategli il lardo, scolate il grasso, e servitele con sugo di limone, e una Salsa all' Italiana rossa, che trovarete alla *pag. 65. Tom. I.*

Animelle di Capretto alli Piselli fini.

Orduvre = Passate sul fuoco in una cazzarola le animelle di capretto imbianchite all' acqua bollente, la quantità che avete di bisogno, come quelle di mongana all'Olandese. Vedete *Tom. I. pag.* 187., aggiungeteci soltanto dei piselli fini, e finitele nello stesso modo, ma senza petrosemolo trito. Se volete farle al Rosso, bagnatele col culì, ovvero metteteci un poco di farina, e bagnatele col sugo, e un poco di brodo bianco.

Animelle di Capretto alla Massedoene.

Orduvre = Quando le animelle di capretto saranno cotte come all'Inglese; prima di legarle colla liason, aggiungeteci qualche carciofoletto ben mondato, e tagliato in quarti, o culo di carciofo tagliato egualmente, qualche fagioletto verde, qualche fava mondata dalla seconda buccia, qualche punta di sparago, il tutto imbianchito all' acqua bollente, e cotto con un poco di brodo bianco di sostanza. Fategli prendere un poco di sapore colle animelle, legatele colla liason, e servitele con sugo di limone. Potete anche servire le animelle di capretto glassate al naturale, o piccate e glassate sopra un Ragù alla Massedoene, che trovarete all' Articolo dei Ragù

Animelle di Capretto alla Duchessa.

Orduvre = Queste si preparano come quelle di mongana. Vedete *Tom. I. pag.* 176., e si servono con sotto una Salsa d'erbe, o un Culì colorito, o una Salsa chiara. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Animelle di Capretto alla Printaniere

Orduvre = Imbianchite, e pulite le animelle di cuore di capretto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con un garofano, aggiungeteci un poco di farina, bagnatele con brodo bianco, o consomè, sale, e pepe schiacciato. Fatele cuocere un quarto d'ora, digrassatele, ponetele in un altra cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio, e legatele con una liason fatta in questa maniera. Prendete un buon pugno d'erba di fromento tenera, verde, e fresca, fatela imbianchire un mezzo quarto d'ora all' acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela, pestatela nel mortajo, e passatene al setaccio quella quantità che vi bisogna per legare sul fuoco la Salsa delle Animelle senza bollire.

Animelle di Capretto alla Pulette.

Orduvre = Queste si apprestano nella stessa guisa, che i tenerumi di mongana all' Olandese, colla sola differenza, che richiedono molto meno cottura. Vedete *Tom. I. pag.* 187.

Animelle di Capretto in diverse maniere.

Orduvre = Le animelle di cuore di capretto si possono servire piccate e glassate, con sotto qualunque Salsa d'erba, o altra, tramezzate con mazzetti di verdura; al Naturale, cioè glassate so-

solamente, alla Senteminult, alla Giardiniera, alla Plusce verte ec. Mescolate con quelle di gola; o sole quelle di abbacchio si possono preparare all'Inglese, in Ragù, in Fricassè, alla Pulette ec. All'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* averò occasione di parlare di nuovo delle animelle, sì di capretto, che di abbacchio.

Issue di Capretto in diverse maniere.

Antrè = Il termine d' Issue ci viene dal Francese. Questo comprende la testa, il fegato, il cuore; il polmone, ed i piedi del capretto. Per togliere il restante dei peli a' piedi, passateli sopra un fornello ben acceso, e alla testa levategli le mascelle, ed il muso; fate sgorgare ogni cosa nell' acqua tiepida, imbianchite all' acqua bollente, e poscia fate cuocere con brodo, o acqua, qualche fetta di lardo sotto, e sopra, sale, pepe sano, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, una carota, un pezzo di ventresca tagliata in fette tenenti alla cotena. Quando sarà il tutto cotto, ponete nel mezzo del piatto la testa col cervello scoperto, la lingua spaccata in mezzo, ed i piedi, fegato, polmone, tagliati in pezzi all' intorno, tramezzate colle fette di ventresca, e servite con sopra una Salsa alli piselli, o alla Spagnuola, o alla Poevrada, o alla Liason ec.

Potete anche servire l' Issue al naturale, senza metterci sopra alcuna Salsa, ma bensì potete servire in una salsiera una Salsa al Povero uomo, oppure una Salsa fatta con metà aceto bianco, e metà brodo buono, sale, pepe schiacciato, due spicchi d'aglio, tre scalogne, mezza cipolla in fette, qualche fusto di petrose-

mo-

molo ; fate stare in infusione circa un ora, scaldate, passate al setaccio, e servite nella salsiera.

L' Issue di abbacchio si preparano, e si apprestano nella stessa maniera.

Coratella di Capretto alla Burgioesr.

Orduvre = Prendete una coratella di capretto, pulitegli bene le budelle lattarine, tagliate in fette fine il fegato, il polmone, ed il resto in piccioli pezzi, e le budelle della lunghezza di un dito. Abbiate la padella pronta con un poco di strutto, quando è caldo metteteci il polmone, il cuore, poscia le budelle imbianchite all'acqua bollente, e nell'ultimo il fegato, il tutto infarinato, e spazzato bene dalla farina, condite con sale, e pepe schiacciato ; bisogna osservare che non sia nè troppo cotta, nè poco, servitela con sugo di limone. Diversi infarinano, e indorano il fegato e le budelle ; ma ciò non si pratica da chi ama i buoni bocconi. I pieducci di capretto, quando sono cotti si dissossano, s'infarinano, s'indorano con uovo sbattuto, e si friggono di bel colore. Alcuni li marinano prima con aceto, sale, pepe, alloro, petrosemolo, cipolla in fette, e poi li friggono intinti in una pastella da frittura.

Coratella di Capretto in Fricassè.

Antrè = Fate sgorgare una o due coratelle di capretto nell' acqua tiepida, imbianchitele poscia all' acqua bollente, tagliatele in piccioli pezzi, passatele in una cazzarola sopra un fuoco gagliardo, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, sale, pepe schiacciato. Sbruffateci un poco di farina, bagnatele con bro-

do

do bianco, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, il prosciutto, la cipolla, legatele con una liason di due, o tre rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, sugo di limone, e petrosemolo trito. Alcuni vi aggiungono delle passerine: si possono servire ancora intiere.

Coratella in Crocchetti.

Orduvre = Cotta che sarà la coratella come la precedente e ben legata, fatela raffreddare sopra un piatto, indi se è sana tagliatela in fette alquanto lunghe, e se è in pezzi non importa; prendete i pezzi, o le fette, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, per due volte. Friggeteli con butirro sopra una tortiera, o nella padella con strutto, e serviteli di bel color con petrosemolo fritto intorno.

Orecchiette di Capretto alla Pulette, ed in Frittura.

Orduvre = Cotte che saranno le orecchiette, o linguette, o musetti di capretto, o agnellino, in una bresa ordinaria, tagliate il tutto in filetti. Abbiate un poco d'Italiana bianca, poneteci i filetti, fate cuocere un poco dolcemente acciò prenda sapore, condite di sale e pèpe schiacciato. Legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno. Se non avesse Italiana bianca, potete cuocerle come la coratella. Se volete farne frittura, tagliate le orecchiette in filetti più grossi, e finiteli e serviteli come la coratella quì sopra.

Spallette di Capretto alla Sen-clù.

Antrè = Dissossate due belle spallette di capretto lasciandogli soltanto parte del manico tagliato corto, farsitele di un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele tutte all' intorno a guisa di una borsa, imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, mettetele a cuocere come due Fricandò. Quando saranno cotte glassatele nella stessa guisa, e servitele con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio. Potete anche servirle senza piccarle, ma solamente glassate, e con sotto una Salsa d' erba.

Spallette di Capretto alla Delfina.

Antrè = Allorchè le spallette di capretto saranno dissossate come le precedenti; tagliate in filetti qualche animella di capretto imbianchita, qualche fegatino di pollo imbianchito, qualche prugnolo fresco, o tartufo fresco secondo la stagione, mescolate il tutto con lardo rapato, butirro, sale, pepe, noce moscata, petrosemolo e scalogna trito, basilico in polvere, uno o due rossi d' uova crudi. Ponete questa composizione nelle spallette di capretto, accartocciatele e legatele all' intorno. Mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno glassate come un Fricandò col fondo della bresa, scioglietele,

tele, e servitele con sotto una Salsa d' erba; o qualche Guarnizione di verdura, con una Salsa alla Spagnuola, o Culì.

Spallette di Capretto al Monte-spà.

Antrè = Dissossate due spallette di capretto, alla riserva del manico che tagliarete corto, stendeteci sopra una farsa di Chenef, e metteteci nel mezzo un Ragù cotto, che trovarete sì l' uno, che l' altra nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitele tutto all' intorno come quelle alla Senclù, imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, fatele cuocere in una bresa nello stesso modo. Allorchè saranno cotte scolatele bene, asciugatele, mettetele sopra un piatto, copritele con una Besciamella nella quale avrete posto due rossi d' uova crudi, panatele di mollica di pane, e parmigiano grattato, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sotto un Ragù di carote novelle, o di fava, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Capretto alla Mensicof.

Orduvre = Tagliate, e appropriate delle cotelette di capretto, battetele un poco, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, mescolatele bene, panatele di mollica di pane, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele, con sotto un Sugo di manzo, con scalogna trita, e sugo di limone.

Cotelette di Capretto alla Provenzale.

Orduvre = Tagliate le cotelette di capretto come le precedenti, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, basilico in polvere, prugnoli, pe-

petrosemolo, scalogna, cipolletta novella, il tutto trito; avvolgetele bene coll' erbe, e panatele di mollica di pane. Fatele cuocere alla gratella di un bel color d' oro, che la mollica, e l' erbe non brucino, perchè prenderebbero un cattivo sapore, e servitele con questa Salsa. Fate consumare un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco per metà, aggiungeteci brodo bianco, o consomè, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, scalogna, petrosemolo, cipolletta novella, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e ridurre al punto di una Salsa, e servitela sotto le cotelette, con qualche zesta e il sugo di un' arancio.

Cotelette di Capretto in Bigarure.

Orduvre = Quando le cotelette di capretto saranno tagliate propriamente, mettetene la metà sopra un piatto, e marinatele con sale, pepe schiacciato, lardo, o butirro squagliato, tartufi, o prugnoli, scalogna, o cipolletta novella, petrosemolo, il tutto trito fino, una punta d' aglio, panatele di mollica di pane grattato. L' altra metà marinatele con solo lardo, o butirro squagliato, sale, e pepe schiacciato. Fate cuocere le une, e le altre sulla gratella d' un bel color d' oro, avendo attenzione che non brucino l' erbe fine, e servitele, tramezzate una panata, e una senza pane, con sotto una Salsa alla Rocambole, e sugo di limone, o con una Salsa al sugo chiaro.

Cotelette di Capretto in Surprise.

Orduvre = Fate cuocere sopra una tortiera delle cotelette di capretto bene appropriate,

con

con un pezzo di butirro, tartufi, prugnoli freschi, o secchi, secondo la stagione, cipolletta, scalogne, petrosemolo, il tutto trito separatamente, una punta d' aglio, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotte d' ambe le parti, fatele raffreddare. Abbiate nel riso cotto come per il Timballo. Vedetelo nel *Tom. III. Cap. IV.*; ma senza aggiungerci i secondi rossi d' uova, e bianchi. Avvolgete con questo riso ogni coteletta involta bene con l'erbe fine; indorate con uovo sbattuto, dategli una bella forma, con l' ossetto al di fuori, come un pero alquanto depresso, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattata fina. Fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Capretto in Chenelle.

Orduvre = Queste si apprestano nello stesso modo, con la sola differenza, che in luogo di avvolgerle con riso, si avvolgono di una buona farsa di Chenef, o altra farsa di vostro genio. Si dorano, si panano, si friggono, e si servono come le altre.

Petti di Capretto alla Melfi.

Orduvre = Prendete due belli petti di capretto, appropriateli, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, e fateli cuocere coll' allesso, o in una bresa leggiera. Quando saranno cotti levategli tutte le ossa delle coste, poneteli sopra un piatto, conditeli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ovvero un poco di grasso della loro bresa. Allorchè principieranno a raffreddarsi, mescolate un rosso d' uovo nel butirro, unge-

teci

teci per tutto i petti, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color sulla gratella ad un fuoco moderato, e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Sivette, e sopra sugo di limone. Il collo di capretto lo potete preparare nello stesso modo, e servirlo tramezzo i due petti. Trovarete la Salsa nel *Tom. I. pag.* 84.

Petti di Capretto in Fricassè.

Antré = Se non avete petti di capretto sufficienti per la Fricassè, potete in tal caso servirvi di un quarto d' avanti. Prendete dunque un bel quarto, levategli la spalla, dividetelo in mezzo per lungo, tagliate il tutto in pezzi non molto grossi, metteteli nell' acqua vicino al fuoco, fateli sgorgare, cambiategli l' acqua più volte, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli alla fresca, rifilateli propriamente, poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una testa di sellero, una cipolla con due garofani, sale; passate sopra il fuoco, sbruffateci farina a sufficienza per legare la salsa, bagnate con brodo generale, o acqua bollente, fate cuocere dolcemente. Quando il capretto sarà cotto, e la salsa consumata al suo punto, digrassate, ponete i pezzi di capretto in un altra cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio giusta di sale, e nel momento di servire legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova, stemperata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e petrosemolo trito, imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto.

Si

Si avverte quì per sempre, che qualunque vivanda, che si stringe colla liason, deve essere bollente nell' atto che si brodetta, ed avere attenzione, che più non bolla, altrimenti si straccia. Il sugo di limone non si pone nell' uova, ma si spreme nel momento che si stringe la salsa. Il limone deve essere mondato dalla sua scorza, acciò spremendolo, lo spirito non si mescoli coll' agro, ciò che dà un cattivo sapore alle vivande; se volete mescolarvi tartufi, o prugnoli; i primi si mondano, s' imbianchiscono all' acqua bollente, si tagliano in fette, e si mettano nella Fricassè dopo cotta, e passata al setaccio; i secondi si passano sul fuoco uniti al capretto, come si pratica coi piselli fini. Al Capitolo della Polleria *Tom. III. Cap. I.*, mi estenderò maggiormente sulle Fricassè.

Petti di Capretto in diverse maniere.

Antrè = Quando i petti di capretto sono carnuti, bianchi, e grassi, si possono preparare esattamente come quelli di mongana; cioè piccati, e glassati, o glassati solamente; alla Sentemimult; Panati alla gratella, all' Olandese; Guarniti di mazzetti d' erbe; alle Radiche diverse, alle Cipollette ec. I tenerumi di petto di capretto allorchè sono cotti in una bresa, come quelli di mongana, ci si guarniscono Certrose, Surtù, Timballi ec. Si servono inoltre alla Massedoene, alla Printaniere, alla Pulette, alli Tartufi, alli Prugnoli ec.

Piedi di Capretto.

Ordnvre = Questi si preparano, e si servano come quelli di agnello, onde sarebbe una ripetizione il volerne parlare.

Carrè di Capretto alla Perigord.

Antrè = Prendete quattro bei carrè di capretto, appropriateli come quelli di mongana, o di castrato. Abbiate dei tartufi imbianchiti, tagliati in grossi lardelli, conditeli di basilico in polvere, sale, e spezie fine; lardateci i filetti dei carrè, legateli uno contro l'altro col filetto al di fuori, coprite ogni filetto di una fetta di vitella sottile, e una di lardo, involtateli in un pezzo di pannolino, legateli, metteteli in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo buono, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, sale; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti scioglieteli, levate la vitella e il lardo, e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa, e sugo di limone. Trovarete la Salsa alla *pag. 65. Tom. I.*

I Carrè di capretto si possono piccare come i Fricandò, o glassarli senza piccarli, e servirli con sotto qualunque Salsa, o Guarnizione. Si possono anche apprestare in tutte quelle maniere, che i carrè di mongana, o di castrato.

Rot de Bif di Capretto all' Inglese.

Grosso Antrè = Prendete un Rot de bif, cioè i due cosciotti fino ai rognoni, rompetegli le ossa delle coscie dandogli una botta nel mezzo dal-

dalla parte di sotto, incrocicchiatele, e appianatele con uno spiedino, piccategli tutte il di sopra di minuto lardo, e fatelo cuocere arrosto involtato di carta imbutirrata, e poco sale. Quando sarà cotto scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro. Se non fosse piccato lo potete ungere con butirro e rosso d'uovo mescolato insieme, panatelo di mollica di pane grattata mescolata con petrosemolo trito, e un' idea di rosmarino, fategli prendere un bel color biondo, e servitelo sì nell' una, che nell' altra maniera con sotto una Salsa di vostro genio, basta che sia di un gusto rilevato.

Rot de Bif di Capretto alli Piselli.

Grosso Antrè = Piccate un Rot de bif di capretto come il precedente, fatelo sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitelo all' acqua bollente, passatelo alla fresca, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di rosmarino, una cipolla con due garofani, tre scalogne, due spicchi d' aglio, una carota, due teste di sellero, poco sale, un bicchiere di vino bianco bollente, brodo bianco, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, glassateci il di sopra piccato, e servitelo con sotto un Ragù di Piselli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Rot de Bif di Capretto al Sultano.

Grosso Antrè = Aggiustate un Rot de bif di capretto come sopra, levategli tutta la pelle al di sopra in guisa che si possa rimettere al suo luogo senza che comparisca, e con attenzione di non romperla. Fate dei tagli sopra la carne di un dito di distanza, e fateci entrare un Salpiccone di tartufi, ventresca, fegatini, cipolla, filetti d' alici, il tutto tagliato in dadini, e condito con sale, pepe, e noce moscata; coprite tutto il di sopra con una Farsa fatta di rossi d' uova duri, scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, e lardo rapato; rimettete sopra la pelle, cucitela tutta all' intorno; mettetelo in una cazzarola ovata con buon brodo, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d'aglio, tre garofani, timo, basilico, alloro, un pochetto di rosmarino, poco sale, pepe sano, qualche fetta di lardo, un bicchiere di vino bianco bollente, o di Sciampagna, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci tutto il di sopra, scucitelo, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, e sugo di limone, che trovarete alla *pag.* 87. *Tom. I.*

Rot de Bif di Capretto in diverse maniere.

Grosso Antré = Allorchè un Rot di bif di capretto sara bene appropriato, e cotto arrosto, o alla bresa, e glassato, lo potete servire con sotto quella Salsa, che più sarà di vostro genio; o d' Erba legata; di Radiche; alle Cipollette; Piccante; alle Carote; Rape, Capperi,

Piselli, Tartufi ec. Il quarto di dietro diviso si può preparare nella stessa maniera che il Rot de bif. I cosciotti si possono apprestare come quelli di castrato. Il quarto d'avanti è ottimo cotto allesso, e servito con petrosemolo trito imbianchito, sale, pepe schiacciato, e sugo di manzo. Il quarto di dietro è assai buono arrosto; ma devo avvertire che tutta sorte di carne lattante, deve essere cotta al suo punto, e non deve fare sugo, o sangue, perchè il capretto contiene molta umidità superflua, la quale si rende indigesta, e pesante sullo stomaco.

Dell' Abbacchio.

Osservazioni sull' Abbacchio;

Questo è un picciolo animale che nasce dalla pecora, e dall' ariete, poco in uso sulle mense de' Grandi; la sua carne è umida, vischiosa, e mucilaginosa. Quando la carne di questo animale mangiasi troppo giovane lubrica il ventre, e quando non è abbastanza cotta si rende indigesta e pesante sullo stomaco; devesi perciò farla cuocere bene, come bisogna pratticare in ogni sorta di carne lattanti, specialmente quando si fanno arrostite, o in qualunque altra guisa che si vogliano mangiare.

Si deve scegliere l'abbacchio, lattante, di corpo corto, ben nutrito, di carne bianca, delicata, e grata al gusto, deve avere almeno un mese, e pesare, in circa quindici, o diciotto libbre Romane. La sua stagione principia di Novembre, e dura a tutto Giugno.

Più

Più l'abbacchio cresce in età, è meno contiene delle parti vischiose e mucilaginose, poichè a misura che la fermentazione del suo sangue aumenta, essa attenua e caccia al di fuori le materie lente e grossolane che conteneva, ed allora diviene agnello.

L' abbacchio si prepara nella cucina esattamente come il capretto; osservate dunque questo Articolo, onde evitare le repitizioni.

CAPITOLO TERZO.

Del Majale, e Porchetto da latte.

Cognizioni del Majale.

Il majale è un animale quadrupede, che è stato posto nel numero degli animali a piede forcuto e che non ruminano. Il majale è del genere del cignale, ed è divenuto domestico frà di noi per mezzo della servitù. Si può riguardare il majale d'Europa come un cignale degenerato dalla sua specie.

Il majale non differisce dal cignale nell' esteriore, se non in ciò che ha più picciole difese, e meno taglienti, il grugno più debole, la testa più corta; ha ancora i piedi più piccoli, le punte meno separate, ed il pelo non sempre nero, la sua coda è più lunga e attorcigliata; è coperto come il cignale di setole dure e prighevoli, di color nero, o bianco, o bruno, e talvolta pezzato.

La scrofa selvatica non partorisce che una volta l'anno, dove che la scrofa domestica ne partorisce due, ed anche trè.

Questo animale tanto sucido per se stesso, altrettanto è necessario nella cucina, sia per condire le vivande, come anche per prepararlo in tante altre maniere diverse. La carne del majale si mangia fresca, salata, sfumata ec., ed è di un uso grande negli alimenti.

Devesi peraltro osservare che non è stimata egualmente per tutto; imperocchè cangia di sa-

sapore, secondo i differenti climi. Per esempio nella Russia non viene mai servita sulle buone e delicate mense, essendo insipida, e di un sapore poco grato. La carne di questo animale è assai migliore ne' climi temperati, come l'Italia, la Francia ec. che ne' paesi freddi del Nord.

E' cosa singolare che nulla si perde di questo animale, e che tutto viene impiegato, sia per alimento, sia per altri usi. La carne peraltro del majale è umida, vischiosa, mucilaginosa, e di grossolano nutrimento, difficile alla digestione, specialmente se non è ben cotta, mentre il fuoco, e la cottura gli attenua, e gli digerisce in parte l'umidità superflua che contiene.

Si deve sciegliere il majale di una carne soda, e rossastra, che non abbia alcun cattivo gusto, e che non senta il riscaldato. Quello, la di cui carne ha delle picciole macchie bianche non è buono. Il majale di sei, o otto mesi è ottimo per fare arrosto, e salarne la ventresca; quello di un'anno, o quindici mesi è migliore per il lardo, presciutti, e panna, ossia assogna. Il porchetto da latte deve avere circa un mese. Bisogna ucciderlo, e sbollentarlo subito uscito di sotto la madre. Tutto ciò che impiegasi per Cervellate, Salciccie, Budini ec. deve essere fresco, e recente, imperocchè se si lascia qualche poco invecchiare è soggetto a prendere il riscaldato, e le budelle a creparsi. I prosciutti di primo sale si deve procurare che siano di animale giovane, corti, e carnuti; mentre se sono di animale vecchio, la carne è dura, tigliosa, e difficile a digerirsi.

Del

Del Porchetto da Latte.

Devesi avere attenzione a bene uccidere il porchetto da latte, d' onde dipende la bianchezza della sua carne, il suo buon gusto, e la facilità nel pelarlo. Perciò fare immergete il coltello nella gola del porchetto da latte, e spingetelo bene avanti acciò gli giunga al cuore, e muoja subito. Abbiate un gran caldajo sopra il fuoco con acqua; quando è un poco più che tiepida, poneteci dentro il porchetto, tenendolo per i piedi di dietro per muoverlo spesso fino a tanto, che stropicciandogli la coda, il pelo venga via facilmente. Levatelo allora dall' acqua, mettetelo sopra una tavola, strofinatelo prontamente colla mano a forza di braccia, onde torgli tutto il pelo. Tolto questo, lavatelo, e sventratelo finchè è caldo, levategli tutto ciò che ha nel corpo alla riserva dei rognoni, ed osservate bene di levargli il budello dell' ano, altrimenti avrà un cattivo sapore. Il porchetto da latte si serve, Arrosto, Rifreddo, in Galantina, all'Aspic ec., come ne parlerò all' Articolo dei Rifreddi, *Tom. VI. Cap. I.*

Porchetto da Latte all'Italiana.

Grosso Antrè = Quando il porchetto da latte sarà polito, come è descritto quì sopra, aggiustategli le coscie con uno spiedino, asciugatelo con un panno polito, e riempitegli il ventre di un Ragù di maccaroni ben conditi, come troverete descritto all' Articolo delle Terrine, *Tom. III. Cap. IV.*, cucitelo, infilatelo ad uno spiedino, legatelo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, tagliandogli leggermente la pelle vicino il collo, presso le coscie, e le spalle,

onde impedire, che si laceri nel cuocersi; quando principia a scaldarsi ungetelo spesso, e per tutto di olio fino, con un mazzetto di penne, finchè sia ben cotto, e la pelle croccante; scucitelo, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, o un poco di Culì. In tal maniera lo potete riempire di tutto ciò che sarà di vostro genio, e servirlo anche senza salsa.

Porchetto da latte in Gattò,

Antrè ⟹ Tagliate la testa, e i piedi ad un porchetto da latte, dissossatelo, prendete tutta la carne che sta attaccata alla pelle senza romperla, tagliatela in filetti, tagliate ancora in filetti dei tartufi, e tritate un poco di lardo, e prosciutto. Marinate il tutto con un poco d'olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolla, e scalogna, trito; aggiustate la pelle in una cazzarola, metteteci dentro la composizione, cucitela come una borsa, copritela tutta al di sotto di fette di lardo, involtatela con una salvietta; fatela cuocere con brodo, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, e aromatiche, fette di cipolla, e di carota, uno spicchio d' aglio, tre garofani, uno stecco di cannella, una foglia di alloro, sale. Quando sarà cotto levatelo dalla salvietta, scolatelo bene dal grasso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa con sugo di limone, o un filetto d'aceto. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.*

Porchetto da latte alla Provenzale.

Antrè = Tagliate i piedi, e la testa ad un porchetto da latte, e dividete il resto in quattro parti eguali, dissossatele, mettete sopra a ciaschedun pezzo della mollica di pane grattata, mescolata con lardo rapato, tre rossi d' uova crudi, petrosemolo, scalogna, cipolla, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, involtateli, e legateli; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due bicchieri di vino bianco bollente; un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, una cipolla con tre garofani, uno stecco di cannella. Fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, prendete il fondo della salsa, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al punto di una salsa, e servitela sulle Rulade sciolte, del porchetto da latte, con sugo di limone.

Porchetto da latte Agro-dolce.

Antrè = Levate la testa, e i piedi ad un porchetto da latte ben pulito, e asciugato, tagliatelo in pezzi non tanto piccioli, e fateli cuocere, come trovarete descritto quì appresso alle cotelette di cignale agro-dolce.

Porchetto da latte alla Senteminult.

Orduvre = Quando avete tagliato la testa, ed i piedi ad un porchetto da latte, dividetelo in quattro pezzi eguali, imbianchiteli all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo, due bicchieri di vino bianco bollente, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, due spicchi d'aglio, tre scalogne,

sale, pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, uno stecco di cannella; copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti levateli, poneteli sopra un piatto, copriteli di una Senteminult dalla parte della cotena, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel colore d' oro al forno, e serviteli con sotto una Salsa al Porchetto. La Senteminult vedetela nel *Tom. I. pag.* 20.; ma fatela senza fiore di latte. La Salsa al Porchetto nello stesso *Tom. I. pag.* 70.

Porchetto da Latte alla Melfì.

Orduvre = Allorchè il porchetto da latte sarà cotto come il precedente, ponete i pezzi sopra un piatto, conditeli, e panateli come i petti di capretto alla Melfì, *pag.* 50., fategli prendere un bel colore sulla gratella, o al forno, e serviteli con sugo di limone, e sotto una Salsa alla scalogna, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 91.

Porchetto da latte alla Tartara.

Orduvre = Tagliate la testa, ed i piedi al porchetto da latte, dividetelo in quattro parti, marinatele con olio fino, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, alloro in pezzi, due spicchi d' aglio tagliati in filetti, fette di limone senza scorza. Fateli cuocere sulla gratella, aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinada, e serviteli di un bel colore, e la pelle croccante, con sotto un Ragù di cipollette con un filetto d' aceto, e di mostarda. Li potete servire anche con sotto una Salsa Roberta; ovvero con Sugo di manzo, quattro scalogne tri-

trite, sale, pepe, e sugo di limone. Il Ragù di cipollette lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e la Salsa Roberta *Tom. I. pag. 85.*

Porchetto da latte in diverse maniere.

Orduvre = Il porchetto da latte ordinariamente si serve arrosto, o rifreddo, poichè in altre maniere di rado viene servito sulle buone mense; nulladimeno si fa ripieno, e cotto al forno, o allo spiedo; tagliato in pezzi, e cotto in una bresa leggiera, come è descritto alla Sentèminult, si può servire con qualunque Salsa di gusto rilevato, si appresta anche in Polpette involtate nella propria pelle tagliata in pezzi. Per farlo in questa maniera, tagliate e dissossate il porchetto da latte, come quello alla Provenzale; fate una farsa di una parte della sua carne, come trovarete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* all'Articolo delle Polpette di manzo. Ponete questa farsa sulli pezzi del porchetto da latte dopo di averlo tagliato in sette o otto parti eguali, asciugatele, riempitele, e legatele; fatele cuocere in una bresa leggiera con un bicchiere di vino bianco bollente, e servitele con quella Salsa, che vi piacerà.

Hure, ossia Testa di Majale, in Cignale.

Il nome Francese di *Hure* significa la testa, ed una parte del collo dell'animale, sia cignale, o majale, che se ne fa un'eccellente Rifreddo. Di questo, e di tutti gli altri, che ordinariamente si fanno non solo col majale, ma eziandìo con qualunque altra sorta di carne, si troveranno descritti nel *Tom. VI. Cap. I.*

Modo di fare lo Strutto:

Prendete della buona panna, ossia assogna di majale fresca, e bianca, spandetela all'aria per qualche ora, poi tagliatela in pezzi riquadrati, levategli la pelle, ed i nervi, e colle mani a forza di bracia maneggiatela sopra una tavola pulita poco per volta, in guisa che se ne formi una pasta. Ponetela poscia in un caldajo sopra il fuoco, movendo spesso con una cucchiaja di legno, fatela spuntare a bollire, ed allorchè averà consumato tutta la schiuma, passatela per un pannolino pulito in un vaso di terra senza torcere. *Questo si appella il primo.* Rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco, continuate a muovere con la cucchiaja, e quando vedete che averanno dato sufficiente strutto, passate come sopra in un altro vaso, ma senza torciere il pannolino. *Questo si chiama il secondo.* Finalmente rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco, aggiungeteci le pelli, ed i nervi alquanto tritati, fate rosolare di un color d'oro movendo sempre colla cucchiaja, avendo attenzione, che non brucino; quando saranno arrivati al suo punto, passate come sopra, e torcete fortemente il pannolino acciò n'esca tutto lo strutto. *Questo si nomina torcitura*, ed è più bianco, e consistente di quello che si vende ordinariamente nelle Pizzicarie. Il primo è di un vero colore di latte, e molto sodo. Il secondo poco varia dal primo. Il terzo che chiamasi torcitura è alquanto ceneregnolo, ma ottimo. Queste tre qualità di strutto si conservano per due, o tre anni, ed anche più in vasi di terra verniciati, e tenuti in luogo fresco, ed asciutto.

San-

Sangue di Majale.

Il sangue di questo animale è preferibile a quello di vitella, e di agnello, benchè possano servire ai medesimi effetti. Col sangue di majale si fanno diverse buone vivande, e specialmente dei Budini neri che sono eccellenti, come si dirà quì appresso. La povera gente che non vogliono nulla perdere nell'uccidere che fanno il majale, possono servirsi del sangue con poca spesa; facendolo prima cuocere, e poscia tagliarlo in fette; indi soffriggere nella padella delle cipolle tagliate in fette, con un poco di strutto; quando sono cotte aggiungerci il sangue, con sale, pepe, e prima di mangiarlo un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Modo di Salare la Ventresca, e Guanciale.

Il migliore majale per salarne la ventresca, ed il guanciale deve avere, sette, o otto mesi. Per farla tagliare la ventresca in pezzi di quella grandezza che credete a proposito, e li guanciali lasciateli intieri. Per ogni dieci libbre di carne vi vuole una libbra di sale comune pestato, strofinateci per tutto i pezzi di carne, che a mano, a mano aggiustarete bene stretti uno contro l'altro, acciò non prendino aria, in un vaso di terra, turatelo bene, e mettetelo in un luogo fresco. Dopo sette o otto giorni vi potete servire sì della ventresca, che del guanciale facendola cuocere con qualche Purè, con Cavoli, altre Erbe ec., o semplicemente con acqua, e un mazzetto d'erbe diverse, per poterla poi servire con quella Salsa che vi piacerà. La regola è di salarne poco per volta, onde mangiarla più fresca, e di lavarla bene prima di farla cuocere. *Mo-*

Modo di Salare il Lardo.

Devesi lasciare il meno che sia possibile di carne attaccata al lardo, nell' atto che levasi di sopra il majale. Per ogni dieci libbre di lardo vi bisogna sedici oncie di sale comune pesto, col quale strofinarete, e salarete per tutto il lardo; poscia mettetelo carne contro carne uno sull' altro, sopra delle tavole in un luogo fresco, o in cantina, con del sale anche tutt' all' intorno. Coprite i lardi con una tavola larga, ed un gran peso sopra. Lasciateli così per lo spazio di circa un mese; dopo di che sospendeteli in aria per farli seccare in un luogo asciutto. Il più sodo e basso, è il migliore per Piccare.

Modo di Salare i Prosciutti.

Fate una salimoja secondo la quantità dei prosciutti che volete salare in questa maniera. Mettete in un vaso tutta sorta d' erbe odorose, come timo, persa, erba pepe, basilico, alloro, menta, ginepro, finocchio, coriandoli, anasi, molto sale, salnitro, e un poco di zucchero di Lisbona, metà acqua, e metà feccia di vino bianco; lasciate in infusione le erbe suddette per lo spazo di due giorni; poscia spremetele bene, e colate la salimoja dolcemente in un altro vaso, acciò divenga chiara, metteteci dentro i cosciotti tagliati coll' osso corto, e le spalle, lasciateli in questo stato per quindici giorni, poi tirateli fuori, scolateli, e fateli sfumare alla stufa o al cammino fino a tanto che saranno secchi. Alcuni fanno la salimoja coll' erbe suddette, acqua, sale, salnitro, e zucchero di Lisbona. Per ogni libbra di sale comune mettete-

teteci due oncie di nitro, e trè di zucchero; fatela bollire finchè un uovo venga sulla sua superfice. Segno che allora è giunta al suo punto. Allorchè sarà fredda colatela leggermente, poneteci dentro i prosciutti, e le spalle, e finiteli come di sopra. Se volete servirvi di detta salimoja per una seconda volta, aggiungeteci un poco più di sale, nitro, e zucchero, fatela ribollire, schiumatela bene, e quanto sarà fredda, metteteci degli altri prosciutti. Diversi per conservarli li strofinano con metà aceto, e metà feccia di vino, e gli gettano sopra della cenere. Altri li strofinano solo con aceto, o acquavite, o feccia di vino, senza cenere. Altri fanno una pasta composta di aceto, pepe nero pesto, e cenere, colla quale turano le fissure, e crepature dei prosciutti, ed impedire con ciò che non vi si introducano i bruchi; ed altri finalmente non vi fanno niente, solo che li conservano in luogo fresco, ed asciutto. I più inferiori prosciutti che noi abbiamo sono quelli dell' Aquila, e della Marca, e sì gli uni, che gli altri hanno l' osso lungo, e sono aspersi di cenere. Non sarebbe che bene di sfumare i prosciutti con fume di legno di ginepro, e alloro, tre, o quattro volte il giorno, per lo spazio di un ora, per cinque, o sei giorni. Il tempo più proprio per salare la porcina sono i mesi di Novembre, e Decembre.

Orecchie di Majale alla Purè di Piselli,

Antrè = Prendete delle orecchie di majale, mettetele in un vaso di terra con sale per cinque o sei giorni, qualche foglia di alloro, timo

mo, basilico, un poco di ginepro, e qualche garofano in polvere; poscia scolatele, lavatele; fatele cuocere nell' acqua con dei piselli secchi; quando saranno cotte, aggiungeteci un poco di spinaci bene allessati, e spremuti: passate la Purè alla stamina, e servitela colle orecchie; che sia d' un verde pallido. Se volete servirle senza Purè, in tal caso fatele cuocere semplicemente con acqua, e le potete servire con qualunque Salsa, Piccante, Roberta ec.

Orecchie di Majale alla Senteminult.

Antremè = Dopo che averete salate le orecchie come le precedenti, fatele cuocere in una Senteminult, composta di panna di majale tagliata in dadini, cipolla in fette, garofani, coriandoli, alloro, basilico, brodo, e vino bianco bollente, il tutto in poca quantità. Quando saranno cotte, e mezze raffreddate, tiratele fuori, tagliatele un poco dalla parte del grosso, e apritele per darli una buona forma, ovvero tagliatele nel mezzo; conditele con un poco di pepe schiacciato, e un poco di grasso della cottura, mescolateci uno, o due rossi d' uova crudi, ungetele bene per tutto, panatele di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel colore sulla gratella, e servitele con sotto una Salsa all'Aspic, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 74. o con un Sugo di manzo, e un filetto d' aceto; ovvero senza Salsa.

Orecchie di Majale in Manù-Droet.

Antremè = Cotte che saranno le orecchie come le precedenti, o semplicemente nell'acqua, tagliatele in filetti. Passate della cipolla tagliata

in

in filetti, o dadini in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro finchè sarà divenuta quasi cotta, sbruffateci un poco di farina, e bagnate metà sugo, e metà brodo bianco. Fatele bollire dolcemente; metteteci dentro le orecchie tagliate in filetti, fatele finire di cuocere, digrassatele, e servitele con un poco di mostarda, pepe schiacciato, e un filetto d'aceto, e crostini di pane fritti intorno.

Orecchie di Majale al Parmigiano.

Antremè = Quando le orecchie di majale saranno cotte nell'acqua, o come alla Senteminult *p. 69.*, raffreddate, e condite nello stesso modo; panatele di mollica di pane, e parmigiano grattato; aggiustatele sopra delle fette di pane, tagliate della stessa grandezza, e fritte di bel colore; fategli prendere colore al forno, e servitele con sotto una Salsa Piccante, o alla Nivernoese, che trovarete alle *pag.* 66. e 67. Il guanciale di majale si prepara nella stessa maniera, che le orecchie.

Piedi di Majale alla Senteminult.

Antremè = Fiambate bene i piedi sopra un fuoco ardente, per brucciargli i peli, poscia lavateli, asciugateli, spaccateli in due parti, metteteci tramezzo una fetta di lardo, ed un pezzetto di legno d'ambe le parti per tenerli diritti, legateli, e fateli cuocere in una marmitta bene aggiustati, con un poco di spirito di vino, vino bianco bollente, panna di majale in pezzi, sale, un mazzetto di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, coriandoli, garofani, alloro, timo, basilicò; il tutto a proporzione della quantità dei piedi; ove-

vero in una poele vecchia, o bresa. Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare nella bresa dopo averli disciolti. Tirateli fuori, conditeli come le orecchie alla Senteminult *pag.* 69., panateli di mollica di pane, fategli prendere un bel colore sulla gratella, e serviteli senza salsa, o con un Sugo di manzo, scalogna trita, e sugo di limone; o una Salsa all' Aspic, o all' Acido. I piedi di majale vogliono almeno sei, o sette ore di cottura ad un fuoco moderato. Potete ancora dopo fiambati, lavati, ed asciugati, legarli tramezzo due pezzetti di legno, acciò restino diritti, cuocerli con acqua, sale, un mazzetto d' erbe odorose, un bicchiere di vino bianco, qualche coriandolo e garofano. Quando saranno cotti, tirateli fuori, scioglieteli, fateli raffreddare; tagliateli nel mezzo, levategli l' osso della gamba, e finiteli, e serviteli, come gli altri.

Budini Neri alla Purè di Cipolle.

Orduvre = Fate cuocere tre, o quattro cipolle in un brodo grasso con un mazzetto di petrosemolo, cipolletta, timo, basilico, alloro, sale, pepe, e un poco di coriandoli involti in un pannolino. Allorchè saranno cotte, e consumato il loro brodo, passatele al setaccio, mettetele in una terrina con due fogliette di sangue di majale, una libbra di panna di majale trita, mezza foglietta di fiore di latte, sale, e spezie fine. Tagliate i budelli della lunghezza che volete fare i budini, lavateli bene, e asciugateli, legate una delle estremità; mescolate bene la composizione, riempiteli non del tutto, per timore, che si crepino nell' ac-

qua, legate l' altra estremità. Abbiate dell'acqua bollente al fuoco, poneteci dentro i budini, che conoscerete se sono cotti, allorchè pungendoli con una spilla sortirà del grasso in luogo di sangue; tirateli fuori, metteteli sopra un panno pulito, fateli raffreddare, e poscia cuocere sulla gratella, intaccando prima leggermente la pelle d' ambe le parti, acciò cuocendosi divenga come arricciata, e serviteli guarniti di filetti di cipolla, infarinati, e fritti nello strutto di bel colore, ovvero tramezzati con striscie di fette di pane lunghe quanto i budini, e tagliate a guisa di creste, e fritte nello strutto di un color d' oro. A chi non piacesse la cipolla, si possono fare senza.

Budini all' Italiana.

Orduvre = I Francesi appellano *Budini*, ciò che noi comunemente chiamamo *Sanguinacci*; e benchè non siano fatti nella stessa guisa nulladimeno sono lo stesso. In molte città d' Italia si fanno degli eccellenti sanguinacci, che si mandano anche a regalare come cosa rara. Per farli ponete in una terrina il sangue di majale, che credete sufficiente, mescolateci panna di majale squagliata a proporzione, fiore di latte, poco zucchero, cannella in polvere, mostacciuolo di Napoli in polvere, poco sale, spezie fine, e qualche rosso d' uovo crudo, se volete; mescolate bene il tutto insieme; riempiteci i budelli grossi come quei dei salami, o più piccoli, e finiteli come gli altri. Questi si cuociono sulla gratella in una cassettina di carta, fritta prima nello strutto, oppure in una cazzarola con fuoco sotto e sopra.

Budini Neri fini .

Orduvre = Tritate assai fine trè , o quattro cipolle , mettetele in una cazzarola con quattro oncie di panna di majale trita , fatele ben cuocere sopra un fuoco assai leggiero , e prendere un leggiero color d' oro ; poscia tiratele indietro . Abbiate un poco d' indivia cotta perfettamente con acqua , spremetela , tritatela ben fina , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe fino , noce moscata , quando sarà ben rosolata , aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito , passate ancora un poco acciò che si cuocia ; indi fatela raffreddare , levate il prosciutto , mettetela in una terrina con due fogliette di sangue di majale , la cipolla trita suddetta con tutto il suo grasso , mezza fogliетta di fiore di latte , una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate il tutto bene , e finiteli , e serviteli come i Budini neri . Li potete fare anche senza fiore di latte , e rossi d' uova .

Budini Neri delicati .

Orduvre = Tagliate in fette trè , o quattro cipolle , lavatele nell'acqua fresca , asciugatele , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , passatele dolcemente sopra un fuoco leggiero ; quando averanno preso un leggierissimo color d'oro , sbruffateci un pizzico di farina , bagnatele metà sugo , e metà fiore di latte ; fate finire di cuocere , e consumare la salsa al suo punto : indi passatele al setaccio . Abbiate un poco d' indivia cotta

nell' acqua , spremetela , tritatela fina ; prendete una cazzarola con un poco di butirro , tre scalogne trite , e lavate , passatele sopra il fuoco ; quando saranno cotte aggiungeteci l'indivia , conditela di sale , pepe fino , e noce moscata , fatela ben rosolare sopra il fuoco , poscia unitela alle cipolle passate ; versate il tutto in una terrina , poneteci due fogliette di sangue di majale, una libbra di panna di majale , trita fina , sale , spezie fine ; mescolate la composizione , e finiteli , e serviteli arricciati come i Budini neri , tramezzati di crostini di mollica di pane fritti . I Budini neri si possono fare anche col sangue di Cignale , e variarli con un Culì di carote , di cipolle , di rape , d' indivia , di pomidoro ec.

Budini Bianchi .

Orduvre = Abbiate trè , o quattro cipolle ben cotte , come quelle per i Budini neri alla Purè di cipolle , passatele al setaccio . Mettete in una cazzarola , mollica di pane a proporzione , con una toglietta di latte , fatela bollire finchè sarà consumato tutto il latte , e che formi una panata densa . Pestate nel mortajo trè oncie di mandorle dolci , stemperatele con due fogliette di fiore di latte caldo , uniteci la panata suddetta , passate alla stamina , o setaccio , aggiungeteci ott' oncia di panna di majale , tagliata in piccioli dadini , otto o dieci rossi d'uova crudi , del petto di pollo arrosto trito assai fino , sale fino , spezie fine ; mescolate bene il tutto , riempiteci i budelli , che sian puliti . Questi richiedono meno tempo per la cottura ; si debbono piccare con una spilla , acciò

ciò n' esca il vento, e con ciò impedire che si crepino. Se li fate cuocere nel latte saranno molto più delicati; lasciateli raffreddare, e cuoceteli sulla gratella in una cassettina di carta fritta prima nello strutto, e serviteli, tramezzati di crostini fritti come i Budini neri. A chi non piace la cipolla si fanno senza.

Budini alla Crema.

Orduvre = Prendete del petto di pollarda, o di cappone, o di tocchino cotto arrosto, tritatelo assai fino, mettetelo in una cazzarola, con panna di majale a proporzione tagliata in dadini molto fini, mollica di pane cotta e disseccata nel latte, otto, o dieci rossi d'uova crudi, due fogliette di fiore di latte, nel quale averete fatto bollire un pizzico di coriandoli, e passato al setaccio; condite di sale fino, spezie fine, qualche cipolla se volete cotta in buon brodo grasso, e trita ben fina. Finiteli come li precedenti, e fateli cuocere nello stesso modo. Potete fare uso del midollo di manzo, in luogo della panna di majale.

Budini alla Rena.

Orduvre = Pestate nel mortajo una dozzina di mandorle dolci, aggiungeteci il petto di un Pollo arrosto tagliato in dadini, seguitate a pestare; fate una panata come la precedente con latte, e mollica di pane, e stretta sul fuoco con due rossi d' uovo, mettetela nel mortajo, pestate ancora un poco, stemperate con una foglietta e mezza, o due di fiore di latte caldo, otto, o dieci rossi di uova crudi, passate al setaccio; aggiungeteci una libbra di panna di majale trita fina, sale fino, spezie fine, riempite i budelli, finiteli co-

come quelli Bianchi , e fateli cuocere nella stessa maniera . Si può fare di meno della panna di majale , e fare uso del midollo di manzo ben pulito .

Budini Bianchi ordinarj .

Orduvre = Abbiate delle cipolle ben cotte nel brodo grasso , tritatele molto fine ; fate inzuppare due pugni di mollica di pane in una foglietta di fiore di latte , per lo spazio di due ore ; poscia passatela al setaccio , ed unitela alle cipolle ; aggiungeteci ott' oncie di panna di majale tagliata in piccioli dadini , otto , o dieci rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate bene il tutto , riempitene i budelli , e finiteli come gli altri Budini bianchi .

Budini di Fegatini di Pollo .

Orduvre = Tritate otto , o dieci fegatini di pollo , passateli al setaccio ; abbiate una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro cipolle cotte a perfezione in un brodo grasso , con un mazzetto di petrosemolo , mezzo spicchio d' aglio , due garofani , timo , alloro , basilico , e un poco di coriandoli involti in un pannolino ; tritatele ben fine , mescolatele con i fegatini , aggiungeteci la panna , mezza foglietta di fiore di latte , una foglietta , e mezza di sangue di majale , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto un momento sopra il fuoco , quanto intiepedisca , movendo sempre acciò il sangue non si coaguli nel fondo ; poscia riempite i budelli , finiteli come gli altri Budini neri , e serviteli nello stesso modo .

Budini di Beccaccie alla Crema.

Ordovre = Abbiate una, o due beccaccie cotte arrosto, o restate della tavola, levategli tutta la carne, tritatela fina; schiacciate le ossa, mettetele in infusione per lo spazio di trè ore, con una foglietta e mezza di fiore di latte; fate cuocere trè, o quattro cipolle con brodo grasso, un mazzetto di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, timo, basilico, alloro, sale, e pepe; lasciatele cuocere a perfezione, e che consumi tutto il brodo; poscia tritatele ben fine, ponetele insieme colla carne trita delle beccaccie, una panata diseccata sul fuoco con fior di latte, e passata al setaccio, il fiore di latte delle ossa passato egualmente; stemperate il tutto, aggiungeteci otto, o dieci rossi d'uova crude, una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti, sale fino, spezie fine; mescolate bene il tutto; riempite i budelli di majale; finiteli, fateli cuocere, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini di Beccaccia al Vino di Spagna.

Orduvre = Abbiate due beccaccie cotte arrosto, o restate della tavola, levategli tutta la carne, tritatela ben fina; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un poco di scalogna trita, passatela sopra un fuoco leggiero; quando sarà divenuta color d'oro, metteteci un pizzico di petrosemolo trito, passate ancora un poco, bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna, o altro vino rosso consumato per metà, culì quanto basti, aggiungeteci le carcasse di beccaccia schiacciate alquanto nel mortajo, qualche crosta di pane fritta nel butirro, un

maz-

mazzetto d'erbe diverse, con una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, persa, basilico, alloro, sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, e passate al setaccio, o alla stamina, che sia densa come una Besciamella; ponetela in una terrina, metteteci insieme la beccaccia trita, circa una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti, tre cipolle trite, lavate, e cotte dolcemente con un poco di panna squagliata, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempite i budelli di majale finiteli, fateli cuocere, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini al Salmì.

Orduvre = Fate una Salsa al Salmì, come è descritta all'Articolo delle Salse *Tom. I. pag. 67.*; ma più densa, ciò che si rende facile mediante le croste di pane fritte; poneteci insieme del petto di selvaggiume cotto arrosto, e trito assai fino, come sarebbe beccaccia, pernice, starna, anitra ec., una libbra in circa di panna di majale tagliata in dadini, tre cipolle cotte nel buon brodo grasso, e tritate assai fine, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto insieme, riempite i budelli di majale, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere sulla gratella, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini alli Tartufi.

Orduvre = Prendete una libbra, e mezza di tartufi neri, mondateli, e tritateli assai fini. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita, con un pezzo di butirro, un pez-

pezzo di prosciutto , quando sarà color d' oro , metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna , o di Sciampagna , o altro vino bianco , o rosso , consumato per metà , culì a proporzione , croste di pane fritte nel butirro , un mazzetto d' erbe diverse , con due garofani , uno spicchio d' aglio , un poco di basilico ; fate bollire questa Salsa finchè consumi per metà , digrassatela , levate il prosciutto , e mazzetto , passatele al setaccio , ponetela in una terrina , aggiungeteci trè cipolle cotte con buon brodo grasso , e passate al setaccio , circa dieci oncia di panna di majale tagliata in dadini assai fini , otto o dieci rossi d'uova crudi , i tartufi tritati , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto bene , riempite non del tutto i budelli di majale , piccateli con una spilla , finiteli , fateli cuocere , e serviteli come i Budini neri .

Budini di Fagiano .

Orduvre = Questi si fanno precisamente come quelli di beccaccia ; si piccano con una spilla , s' imbianchiscono all' acqua bollente , e quando sono asciugati , e raffreddati , si arricciono , e si cuociono sulla gratella , come i Budini neri , e si servono con filetti di cipolle fritti , tramezzati con crostini di pane fritti .

Budini di Lepre .

Orduvre = Allorchè vi resta del Lepre arrosto stato di già servito sulla tavola ; tritatene tutta la carne assai fina , e ben pulita dei nervi , e pelle ; mettete le ossa in infusione nel fiore di latte , e finiteli esattamente , come quelli di beccaccia alla crema . Potete i Budini farli anche come quel-

quelli di beccaccia al vino di Spagna. Quelli di coniglio si apprestano nella medesima guisa.

Budini di Gamberi.

Orduvre = Fate un butirro di gamberi, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 20., colla sola differenza, che quando il butirro sarà bene incorporato coi gamberi pesti, lo metterete in una cazzarola con un poco d' acqua, lo farete bollire un'ora dolcemente, schiumandolo di tempo in tempo; poscia passatelo in una salvietta come l' altro, e fatelo cadere nell' acqua fresca. Prendete le code dei gamberi, tagliatele in dadini, mettetele in una cazzarola con dell' uova dei gamberi, se ne averanno, il petto di un pollo arrosto e tritato fino, della mollica di pane diseccata con fiore di latte, otto o dieci rossi d' uova crudi, tre cipolle cotte nel brodo, e trite assai fine, qualche fegatino di pollo imbianchito, e tagliato in dadini, un poco di panna di majale tagliata in dadini, il butirro di gamberi suddetto, che non sia freddo, sale fino, spezie fine, mescolate bene il tutto, riempiteci i budelli, e finiteli come i Budini bianchi cotti nella carta. Si può fare a meno della cipolla, e panna di majale, aggiungendovi un poco di midollo di manzo.

Mortadelle.

Prendete della carne di majale la più magra, e tenera che sarà possibile; quella de' prosciutti sarebbe la migliore, levategli tutte le pelli, e nervi, tritatela una cosa giusta. Per ogni decina di carne, vi vogliono due libbre e mezza di lardo fresco tagliato in grossi quadretti, e condito con sette oncie di sale fino, unite que-

sto

sto lardo col suo sale alla carne, aggiungetecì per ogni decina di carne un'oncia di pepe sano, qualche garofano sano, e un poco di cannella in polvere; mescolate, e manegglate il tutto bene colle mani, a forza di braccia, onde acquisti la composizione una certa consistenza. I budelli più addattati sono le *Molette*, cioè l' estremità del budello del majale; oppure grossi budelli di manzo, detti volgarmente *mazzi di vaccina*; questi debbono essere ben lavati, e puliti; riempiteli con un imbuto di stagno, ben stretti, ed incalcati, legateli con spago da una parte, mentre dall' altra il budello è chiuso di sua natura, e legate anche all' intorno a diverse incrocicchiature; indi appendetele, fatele scolare dodici ora in circa, poi mettetele alla stufa non molto calda, fatele sfumare con legno di ginepro, alloro, rosmarino, avendo attenzione che il fumo sia moderato, e mai divenga fiamma, bastano della segatura di legno, ed un poco di fuoco, e cambiar sito alle mortadelle a misura che principiano ad asciugarsi. Quando saranno asciugate per tutto, cioè fino alla legatura superiore, levatele, appendetele in luogo arioso e asciutto, e se cavassero anche dell' umidità, le farete sfumare un altro poco nella stessa stanza. Queste si mangiano crude, e rare volte si fanno cuocere.

Mortadelle dette Spianate.

Queste si apprestano nella stessa guisa, che le precedenti, colla sola differenza, che dopo fatte si mettono in soppressa frà due tavole con un gran peso sopra, e si lasciano così per lo spazio di ventiquattro ore; indi si ap-

appendono in aria , e si sfumano pochissima cosa ; mentre la soppressa serve ad esse di stufa . Queste mortadelle si chiamano volgarmente *Coscie di Monache* , e si mangiano più crude che cotte .

Salami .

Abbiate della carne magra di majale , levategli le pelli , e nervi , tritatela . Per ogni decina di carne vi vuole trè libbre di lardo fresco tagliato in quadretti più piccoli che per le mortadelle , e mescolate con otto oncie di sale fino : unite questo lardo col suo sale alla carne , aggiungeteci un'oncia di pepe sano per decina di carne , e maneggiate bene la composizione, come quella delle mortadelle . *I mazzi di Vaccina* debbono essere più piccoli , che per le mortadelle ; empite ben stretto , e serrato tutto il budello , e legatelo con spago di distanza , in distanza cioè in due siti , acciò tagliando in mezzo si dividono i salami lasciando lo spago per poterli appendere . Questi si fanno sfumare esattamente come le mortadelle , e si mangiano cotti , e crudi . Per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua , vino bianco bollente , un mazzetto d' erbe diverse con un poco di finocchio secco , ed un pizzico di coriandoli . Se volete mangiarli rifreddi , fateli raffreddare nel proprio brodo .

Codechini .

La metà della composizione è la medesima, che quella delle salciccie , e l'altra metà sono cotene di majale ben cotte con acqua , e ben tritate , condite con tre oncia di sale fino per decina di carne , un' oncia di pepe schiacciato ,

me-

mescolato con un poco di cannella, e garofani in polvere. Riempitene dei *Mazzi di Vaccina*, come le mortadelle, e legateli soltanto da capo, e da piedi; sfumateli quasi niente al fumo della cucina; indi appendeteli in luogo arioso, e asciutto. Questi si mangiano caldi, o rifreddi; per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua, o brodo, vino bianco bollente, sale, pepe sano, un mazzetto d'erbe diverse, ed un pizzico di coriandoli. Allorchè sono cotti si servono caldi tagliati nel mezzo, con petrosemolo intorno; se rifreddi, fateli raffreddare nella loro cottura.

Zampetti.

Questi si fanno, la metà nervetti di majale, che si mettono a parte quando si fanno le mortadelle, e salami, e l'altra metà cotene di majale, gli uni, e le altre si fanno ben cuocere con acqua, o uniti insieme, o separatamente; e poi si tritano; ma le cotene non tanto fine quanto per i codechini, condite con trè oncie di sale per decina, e un oncia di pepe schiacciato mescolato con un poco di cannella, e garofani in polvere. Prendete dei zampetti di majale tagliati alla seconda giuntura della gamba, sbollentateli quanto per pelarli, e poterli poscia dissossare per la parte di sopra; riempiteli colla composizione suddetta, ben stretti, e calcati, legateli da capo collo spago; appendeteli in luogo asciutto, e se li farete sfumare qualche paro non sarà che bene. Questi si mangiano cotti, o caldi, o rifreddi. Per mangiarli caldi fateli cuocere come i Codechini, e serviteli scuciti, con petrosemolo intorno, se rifreddi come i precedenti.

Cer-

Cervellate .

Tritate della ventresca di majale ben fina, che sia mescolata di grasso , e magro ; conditela con parmigiano grattato , e se volete ancora provatura marzolina pure grattata , trè oncie di sale fino per ogni decina di ventresca, un oncia di spezie fine , cioè pepe , garofani , cannella , e noce moscata . Abbiate dei budelli di majale come quelli delle salciccie , rivoltateli , lavateli bene , e fateli poscia stare in infusione circa un' ora con un poco di zafferano stemperato , con un poco d' acqua ; indi riempiteli come le salciccie , e legatele nello stesso modo , ma un poco più lunghe . Queste non debbono essere sfumate . Si fanno ordinariamente cuocere col riso , e si rompono allorchè il riso è cotto , e si leva via la pelle .

Salciccie di Fegato alla Milanese .

Orduvre = Levate il fiele , le pelli , e nervi a dei fegati di majale , tagliateli in dadini , e dategli poscia una tritata assai grossolana . Quindi per ogni decina di fegato uniteci otto libbre di lardo fresco tagliato in quadretti minuti ; condite con tre oncie , e mezza di sale fino per ogni dieci libbre di composizione , e un' oncia di spezie fine , pignuoli , e passerine a proporzione , e qualche poco di zucca candita , se l' avete , tagliata in piccioli dadini ; riempiteci i budelli come le salciccie , legatele nello stesso modo , fatele sfumare un giorno al camino , pungetele , fatele cuocere arrosto sopra la gratella , e servitele tramezzate con crostini di pane fritto . La dose per le salcicele

di

di carne , è per ogni decina di carne oncie tre di sale fino , oncia una di spezie fine .

Fegatelli .

Orduvre = Nettate bene un fegato di majale come sopra , tagliatelo in pezzi non tanto piccoli , conditeli , con sale , pepe schiacciato , finocchio in polvere , o in grana , un poco di basilico , e alloro in polvere , pignuoli , e passerina , mescolate , e avvolgete ogni fegatello con un pezzo di rete doppia di majale , e porzione del condimento , infilateli ad un spiedino , legate questo ad uno grande , fateli cuocere arrosto , bagnandoli spesso col grasso della leccarda . Quando saranno ben cotti , mescolate un poco di detto grasso con un rosso d'uovo crudo , ungeteci i fegatelli , e spolverizzateli metà mostacciuolo di Napoli in polvere , e metà mollica di pane grattato fino ; fategli prendere un bel colore , e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada o al Porchetto , o sugo di limone . Alcuni lardono i fegatelli con lardelli di lardo fresco conditi prima di avvolgerli colla rete , potete apprestarli anche senza pignuoli , e passerina , e senza panarli , ovvero panarli con sola mollica di pane . Le Salse vedetele *Tom. I. pag.* 70.

Anduglie alla Crema .

Orduvre = Prendete mezza lattughella , un' orecchia , ed una zinna di mongana , due palati di manzo , ed un pezzo di lingua di manzo salata , fate cuocere il tutto separatamente , o in una bresa vecchia , o in una bresa leggiera , o con acqua , sale , una cipolla con qualche garofano , e un mazzetto d' erbe diverse . Quando

do il tutto sarà cotto, tagliatelo in filetti alquanto grossi. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, dei tartufi, e prugnoli tagliati in filetti, indi aggiungeteci un poco di farina, bagnate metà fiore di latte, e metà Italiana bianca, o Culì bianco; e fate bollire dolcemente, che la Salsa divenga fitta e densa; allorchè sarà tiepida metteteci i filetti suddetti, dieci rossi d' uova crude, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempiteci dei budelli di majale, o di vitella ben puliti; legate le Anduglie alla lunghezza di sei dita. Fatele cuocere assai leggiermente finchè quagli la composizione, con brodo grasso, una fogliétta di latte, una cipolla con quattro garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato; fatele raffreddare nel loro brodo, asciugatele; mescolate due rossi d' uova con un poco di butirro squagliato, ungeteci le Anduglie, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitele tramezzate di crostini di mollica di pane, lunghi quanto le Anduglie, tagliati a guisa di creste, e fritti nello strutto, o butirro.

Anduglie alla Riscelieù.

Orduvre = Passate in una cazzarola sopra un fuoco leggiero due cipolle tagliate in filetti con un pezzo di butirro; quando saranno cotte, e di un bel color d' oro, metteteci dell' indivia cotta con acqua, ben spremuta, e tritata fina, passatela ancora sul fuoco, finchè vedrete, che s' attacca nel fondo della cazzarola, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con Cu-

culi bianco ; e fiore di latte ; fate cuocere, e consumare a poca Salsa, acciò divenga assai densa ; aggiungeteci, allorchè sarà tiepida i medesimi filetti come sopra, poneteci dieci rossi d' uova crude, condite con sale fino, spezie fine, mescolate bene, riempitene i budelli, e fate cuocere le anduglie come sopra, indi panatele, ponetele sulla gratella, e servitele nella stessa maniera.

Anduglie di Majale.

Orduvre = Fate una Salsa Roberta assai densa, e finita di buon gusto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88., poneteci due lingue, due orecchie, due piedi, ed un pezzo di ventresca, il tutto di majale, cotto con acqua, saie, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, una foglietta di vino bianco bollente ; quando il tutto sarà cotto, tagliate in filetti, uniteci una panata fatta con croste di pane, sugo, e brodo buono, ben densa, passata al setaccio, e fredda, aggiungeteci dieci rossi d' uova crude, sale, spezie fine ; mescolate il tutto bene ; riempiteci i budelli ; fate cuocere le anduglie come sopra, panatele, e servitele nello stesso modo.

Crepinette di Majale.

Orduvre = Tritate della carne di majale assai magra, mescolateci un terzo di panna di majale tagliata in dadini, qualche tartufo tagliato pure in dadini, trè cipolle trite, e cotte leggiermente con un poco di panna squagliata, una panata di mollica di pane, fatta con brodo, e ben stretta sul fuoco, sei rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine ; mescolate il tutto bene.

Prendete dei pezzi di rete di majale doppj, riempiteli colla composizione suddetta, avvolgeteli della grossezza di una albicocca schiacciata; aggiustate le Crepinette in una cassettina di carta unta di strutto fresco, fatele cuocere sulla gratella; allorchè saranno cotte da una parte voltatele dall' altra, e servitele ben scolate dal grasso, con sotto una Salsa alla Spagnuola, o Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* e *70.*

Gattò di Normandia.

Antrè = Prendete una cazzarola della grandezza dell' Antrè, che volete fare, copritela tutta di fetta di lardo, come la Granata, Certrosa ec. Stendeteci sopra una rete di majale, e nel fondo formate un Torliglie di schinali di manzo imbianchiti, che lo cuopra tutto. Tritate trè o quattro cipolle di una media grossezza, passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di panna squagliata senza prendere colore; quando saranno cotte, aggiungeteci fuori del fuoco scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, basilico in polvere, sale, spezie fine, otto rossi d' vova crudi, sedici oncie di panna di majale trita, una foglietta e mezza di sangue di majale; mescolate bene il tutto. Mettete questa composizione nella cazzarola suddetta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotto, rivoltate la cazzarola sopra al suo coperchio, lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso, poscia alzatela leggermente, levate le fette di lardo, ponete il Gattò nel suo piatto avendo attenzione a non romperlo, e servitelo con sopra una Salsa alla

Spa-

Spagnuola, e sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Salciccie.

Orduvre = Prendete della carne di majale, che sia più grassa che magra; la migliore si crede che sia quella, che trovasi trà il petto, ed il lardo sopra i tenerumi, tritalela fina, e conditela con sale fino, e spezie fine, e un poco di finocchio dolce in polvere; riempitene i budelli di quella grossezza, che più sarà di vostro genio, e ben puliti, legateli con filo di distanza in distanza, onde formarne le Salciccie, legate anche le due estremità; fatele un poco asciugare, e poscia cuocere sulla gratella, infilate ad uno spiedino tramezzate con crostini, ovvero servitele guarnite di crostini fritti nello strutto di bel colore. Nell'atto che cuociono piccatele con una spilla.

Salciccie alli Tartufi.

Orduvre = Tritate ben fini mezza libbra di tartufi, poneteli in una composizione come la precedente, formatene le salciccie di quella lunghezza, e grossezza che credete, fatele cuocere sulla gratella a picciolo fuoco, e servitele come sopra.

Salciccie al Vino di Sciampagna.

Orduvre = Abbiate della carne magra di majale, tritatela grossolanamente; tagliate in piccioli dadi tanto lardo fresco quanto ne avete di carne, mescolate insieme; condite con sale fino, e spezie fine, un poco di finocchio in polvere, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco buono asciutto, maneggiate il tutto; lasciate marinare per otto o dieci ora;

poscia scolate il vino, riempite i budelli ben puliti, formatene le Salciccie come le precedenti; fatele sfumare per due giorni alla stufa, o al camino, e cuocere sulla gratella.

Salciccie alla Milanese.

Orduvre = Tagliate in piccioli dadini dei filetti mignoni di majale. Vedete questi filetti qui appresso *pag. 99.*, tagliate anche in dadini altrettanto lardo fresco; mescolate il tutto insieme, condite con sale fino, spezie fine, e un' idea di finocchio in polvere, tornate a mescolare, riempitene i budelli, formatene le salciccie, e fatele cuocere sulla gratella come le altre.

Salciccie di Fegato.

Orduvre = Levate le pelli, ed i nervi ad un fegato, o due di majale, secondo avete bisogno di salciccie, tagliatelo in piccioli dadini, tagliate altrettanta panna di majale pure in dadini, aggiungeteci pignuoli freschi, e passarine ben mondate, un poco di mostacciuolo di Napoli in polvere, sale fino, spezie fine, un'idea di finocchio in polvere; mescolate il tutto insieme, riempitene i budelli, formatene le salciccie alquanto grosse, fatele sfumare per una giornata alla stufa, o al camino; e cuocere sopra la gratella tramezzate di crostini.

Salciccie di Castrato.

Orduvre = Prendete della carne di cosciotto di castrato, ovvero dei filetti, la quantità, che ne avete di bisogno per fare le salciccie, che sia tenera, e di animale giovane. Levategli tutte le pelle, e li nervi, tritatela con altrettanta panna di majale, o lardo fresco, condite

con

con sale fino, spezie fine, e un' idea di finocchio in polvere, mescolate il tutto bene; riempitene i budelli di majale, formatene le salcicie, fatele sfumare un poco come il solito, e cuocere come le altre. Se volete, passate sul fuoco con un poco di panna squagliata, due, o trè cipolle trite, fatele cuocere dolcemente, e mettetele insieme alla composizione. Quelle di Mongana si fanno nella stessa maniera.

Salciccie di Cignale.

Orduvre = Nella stessa guisa che si fanno quelle di majale, si fanno quelle di cignale.

Salciccie diverse.

Orduvre = Qualunque sorta di salciccie, che volete fare, bisogna che sciegliete sempre la carne di majale, che sia tenera, e più grassa, che magra; dopo averla tritata, e condita, la potete mescolare con ciò che sarà più di vostro genio. Se volete fare le salciccie al petrosemolo, tritatelo, imbianchitelo, e spremetelo bene, e lo ponete nella composizione in quella quantità sufficiente acciò non domini troppo. Se le volete fare all' aglio, imbianchitelo bene, tritatelo, e mettetelo colla carne in giusta quantità: quelle colla cipolla, bisogna tritarla, e farlo cuocere in una cazzarola con un poco di panna trita, o lardo squagliato, prima di mescolarle colla carne; quelle alla scalogna, si fanno nello stesso modo, che alle cipolle. Le Salciccie in Crepinette si avvolgono con la rete di majale in luogo dei budelli, in guisa che restino alquanto schiacciate, e si cuociono nello stesso modo. La dose per le Salciccie è per ogni decina di carne oncie trè di sale fino, oncia una di spezie fina. *Sal-*

Salciccie alla Senteminult.

Orduvre = Tritate due, o trè cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, fatele cuocere dolcemente senza prendere colore. Quando saranno del tutto cotte, e fredde, aggiungeteci due alici passate per setaccio, un poco d' anaci pesti, pepe schiacciato, poco sale, e del lardo rapato. Abbiate delle salciccie cotte un quarto d' ora con un poco di vino bianco, e brodo; levategli la pelle, ponetegli intorno la salsa suddetta, avvolgetele in un pezzo di rete di majale; intingetele nel butirro squagliato, mescolato con un rosso d' uovo, e panatele di mollica di pane. Fategli prendere colore al forno per lo spazio di mezz'ora, acciò la rete abbia tempo di cuocersi, e servitele con sotto una Salsa fatta con un poco di culi, un cucchiajo di brodo poco colorito, e sugo di limone.

Salciccie alla Mariniere.

Orduvre = Mondate una dozzina di cipollette d' inverno, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due garofani; passatele sul fuoco fin che saranno a mezza cottura, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con mezza foglietta di vino rosso bollente, fate bollire, e metteteci quella quantità di salciccie, che credete sufficiente, fatele cuocere dolcemente, e ridurre la salsa al suo punto. Nel momento di servire, digrassate, aggiungeteci un' alice passata per setaccio, un poco di capperi fini intieri, e un filetto d'aceto. Servitele guarnite di crostini di pane fritti.

Sal-

Salciccie all' Erbe fine .

Orduvre = Fate cuocere delle salciccie con un bicchiere di vino bianco bollente , due garofani, un mazzetto di petrosemolo , timo , alloro , basilico , uno spicchio d' aglio , una cipolla in fette , una rametta di finocchio . Passate sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro , cipolletta , scalogna , petrosemolo , prugnoli , o funghi , tartufi , una punta d' aglio , il tutto trito , aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco , fatelo consumare , bagnate con culì , stemperateci un' alice trita , capperi interi , fate bollire dolcemente , aggiungeteci le salciccie , e nel momento di servire , digrassate , e servite con un filetto d' aceto , e un' idea di mostarda , e crostini fritti .

Salciccie alla Sen-Clù .

Orduvre = Ponete in una cazzarola la quantità di salciccie , che credete sufficienti , con due bicchieri di vino bollente , due cucchiaj d' olio . Fatele cuocere dolcemente ; poscia scolate le salciccie , digrassate la salsa , aggiungeteci un poco di culì , fate ridurre al suo punto , e servitela sopra le salciccie tramezzate con crostini di pane fritti .

Salciccie al Tover' Vomo .

Orduvre = Passate delle salciccie in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto , una cipolletta con due garofani ; quando principiano a rosolare , bagnate con un poco di vino bianco aggiungeteci quattro scalogne trite , poco sale , pepe ; fate bollire dolcemente . Quando sono cotte , digrassatele , e servitele con tramezzo crostini di pane fritti .

Sal-

Salciccie all' Avaro.

Orduvre = Fate cuocere dolcemente in una cazzarola con un poco di strutto, le salciccie che credete a proposito; poscia scolatele, aggiungeteci un poco d' aceto, zucchero, qualche foglia di salvia, uno spicchio d' aglio, un pezzetto di alloro, pepe, poco sale; fate bollire ancora un poco; digrassate, levate l' aglio, l' alloro, e servite con sotto crostini di pane fritti.

Salciccie a qualunque Purè, e Ragù.

Orduvre = Tanto le salciccie di majale, che di mongana si possono servire in molte maniere differenti. Le salciccie di mongana, e di castrato non sono così in uso nella cucina, come quelle di majale; queste, quando sono cotte con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe, le potete servire con quella Salsa che più sarà di vostro genio; ovvero con un Ragù di rape, o di radiche, o di cipollette, o alli cavoli, o alla Purè di rape, di lenticchie, di piselli, ec., le potete anche servire soffogate in una bresa con dei tartufi. Per farle in questa maniera bisogna avere delle salciccie piatte a crepinette; prendete una cazzarola, fateci un letto di salciccie, e un letto di tartufi in fette, coprite con fette di lardo, poco pepe schiacciato, e due cucchiaj di vino bianco bollente; fate cuocere e soffogare con un picciolo fuoco di cenere calda sotto, e sopra. Quando sono cotte levate le fette di lardo, metteteci un poco di culì; fate bollire un momento, digrassate, e servite i tartufi sopra le salcic-

cie,

cie, con crostini di pane fritti intorno, e sugo di limone nella Salsa. Ma la migliore maniera di mangiare le salciccie è arrosto tramezzate con crostini di pane.

Lombetto di Majale Agro-dolce.

Antrè = Prendete un lombetto di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto; tagliategli le ossa della schiena; marinatelo con sale, pepe schiacciato, aceto, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, una cipolla in fette, fusti di petrosemolo, timo, basilico; dopo due ora di marinada, prendete una cazzarola ovata, metteteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare; asciugate il lombetto dalla marinada, infarinatelo bene per tutto, spazzatelo, ponetelo nella cazzarola sopra il butirro, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra; quando ha preso un bel color d' oro da una parte voltatelo dall' altra, acciò lo prenda per tutto; poscia bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco bollente; allorchè sarà consumato, e che siasi formata una bella glassa nel fondo della cazzarola, ribagnate con brodo bianco; fate bollire dolcemente finchè sarà cotto, e ridotta a poca salsa. Allora prendete un' altra cazzarola giusta la grandezza del lombetto con più di mezza libbra di zucchero; ponete sopra il fuoco, quando principia a squagliarsi, e prendere un poco di color d' oro, bagnate con aceto a proporzione, fate bollire, aggiungeteci un pezzo di mostacciuolo di Napoli in polvere, digrassate il fondo del lombetto, passatelo al setaccio, mettetelo nella Salsa, fatela consumare, assaggiate se domina più l' aceto,

o il

o il zucchero, onde potete correggere coll' uno o l' altro, metteteci dentro il lombetto; fate ancora bollire dolcemente un quarto d' ora, che la Salsa sia sufficientemente legata, e servite con un pizzico di capperi interi. Alcuni vi pongono prugne, altri prugnoli, passerina, candito in dadini; ma tutto dipende dal gusto.

Lombetto di Majale alla Poevrada.

Antré = Abbiate un lombetto di majale ben infrollito, e tenero, tagliategli le ossa della schiena, marinatelo come il precedente per lo spazio di tré ora, dopo infilatelo ad uno spiedino, e questo ad uno grande, fatelo cuocere arrósto, bagnatelo colla marinada che averete passato per il passabrodo, e posta nella leccarda. Quando sarà cotto panatelo di scrostatura di pane ben fina, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto, che trovarete ambedue all'Articolo delle Salse, *pag.* 70. *Tom. I.*, o un Ragù di vostro genio.

Lombetto di Majale alli Spinaci.

Antré = Prendete un bel lombetto, come il precedente, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca, mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno stecco di cannella, un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio, due spicchi d'aglio, sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, ponetelo sopra un coperchio; glassategli con una bella glassa se l' avete la parte

su-

superiore, e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, che trovarete nel *Tom. I. pag. 76.* Se non avete la glassa, cuocetelo, come quello Agro-dolce, ma senza salsa, e servitelo sopra li spinaci.

Lombetto di Majale alla Sorcruta.

Antrè = Marinate un lombetto come quello Agro-dolce; squagliate poscia un pezzo di butirro in una cazzarola ovata, metteteci dentro il lombetto bene asciugato dalla marinada, infarinato, e spazzato, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando averà preso un bel colore da per tutto, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino bianco bollente, fatelo consumare dolcemente, e che il lombetto giunga alla sua cottura, e resti ben glassato; servitelo scolato dal grasso, con sotto un Ragù di cavoli alla sorcruta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete mettere il fondo del lombetto nel Ragù ben digrassato, ciò gli darà maggior sapore; badate però al sale.

Lombetto di Majale al Culì di Rape.

Antrè = Marinate per due o trè ore un lombetto, come quello Agro-dolce, infilatelo ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, e bagnatelo colla sua marinada, che averete passato nella leccarda. Quando sarà cotto, squagliate un poco di butirro, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci con un mazzetto di penne il lombetto, panatelo di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di rape, che trovarete nel *Tom. I. pag. 91.*

Lombetto di Majale all' Italiana.

Antrè = Fate cuocere arrosto un bel lombetto; Quando sarà cotto spolverizzatelo di mostacciuolo di Napoli pesto, fategli prender un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, o olio, una fettina di prosciutto, scalogna trita, e cipolla in dadini, passate sul fuoco, aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco, fatelo consumare. Stemperateci due alici fuori del fuoco, petrosemolo trito, un pizzico di farina, un poco di capperi intieri, uno spicchio d' aglio, poco sale, pepe schiacciato, bagnate con sugo di manzo, fate bollire dolcemente, digrassate, levate l' aglio, e prosciutto, e servite sotto il lombetto, con un buon filetto d' aceto.

Lombetto di Majale al Vert-Galant.

Antrè = Abbiate un lombetto tenero, e bene appropriato, infilategli nella parte superiore delle ramette di petrosemolo ben verdi, che le foglie restino al di fuori; quando sarà tutto pieno, infilatelo allo spiedo come quello al Culì di rape; fatelo cuocere arrosto, bagnandolo prima con strutto bollente, acciò il petrosemolo resti verde, e venga croccante. Allorchè sarà cotto, panate di mollica di pane la parte opposta al petrosemolo, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete nel *Tom. I. pag.* 87.

Lombetto di Majale alla Perigord.

Antrè = Marinate un lombetto come quello alla Poevrada. Dopo trè ora di marinada, asciugatelo, lardatelo per lungo di lardelli di tartufi,

tufi, poscia conditelo di sale, pepe schiacciato, e infarinatelo per tutto, spazzatelo, e fatelo cuocere esattamente come quello Agro-dolce. Quando sarà cotto, prendete il fondo della salsa, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì, un poco d'aceto consumato, fatelo consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitelo sotto il lombetto. Lo potete ancora servire con sotto una Salsa alli tartufi, che trovarete alla *pag. 90. Tom. I.*, aggiungendoci sempre il fondo della cottura del lombetto, ma che non sia salata.

Filetti Mignoni di Majale in diverse maniere.

Orduvre ⁓ Si chiamano filetti mignoni, quelli che si trovano vicino il lombo del majale; questi bisogna levarli intieri, e si servono in diverse maniere. Per esempio tagliate, in fette, battute sottili, farsite, involtate, cotte allo spiedo, panate di mollica di pane fino, e servite con sotto una Salsa un poco piccante, in Bifstek come il filetto di manzo. Tagliati anche in fette, condite con olio, sale, pepe, e tutte sorte d'erbe fine, panate di mollica di pane, cotte sulla gratella, e servite con sotto un Sugo chiaro con qualche scalogna trita, e sugo di limone. In cassettine di carta come i filetti di lepre. Alle cipollette. In escaloppe ec. Bisogna peraltro avere attenzione, che la carne di majale in qualunque maniera si faccia cuocere, dev' essere sempre cotta bene; nello stesso modo, che si prattica in tutte le carni lattanti; essendo sì le une, che le altre cariche di umidità superflue, che le rendono pesanti sullo stomaco, e difficili a digerirsi.

Cotelette di Majale in Crepina.

Antrè = Quando le cotelette di majale saranno cotte come quelle di mongana alla Tedesca. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 196., fatele raffreddare. Abbiate una Salsa Roberta fredda, e ben densa, con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 35., avvolgeteci tutto all' intorno le cotelette di majale, e involtatele con de' pezzi di rete di majale doppia, intingetele nell' uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattato, ponetele sopra un piatto, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele scolate dal grasso con sotto una Salsa al Porchetto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Cotelette di Majale in diverse maniere.

Orduvre = Prendete un Carrè di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto, tagliategli tutte le ossa della schiena, e poi tagliate d' ogni costa una coteletta, che siano tutte della stessa grossezza, e coll'osso corto, e un dito traverso scarnito di carne. Queste cotelette per non dovere replicare quasi le stesse cose si apprestano esattamente come quelle di castrato, o di mongana; ma non vengono mai piccate; la maniera la più generale di accomodarle sono le seguenti. Agro-dolce, che ne parlerò all'articolo del Cignale. In Papigliotta, e cotte sulla gratella. Marinate con olio, sale, pepe schiacciato, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, poscia panate, cotte sulla gratella di bel colore, e servite con una Salsa chiara, e un buon sugo di limone, quattro scalogne trite, e pepe schiacciato.

to. O sopra a qualsivoglia Erba, come spinaci; indivia, lattuga, sorcruta, cipollette. Tramezzate con mazzetti d'Erba qualunque. Sopra ad ogni Salsa legata, Purè, Culì, ec. Se in luogo di marinarle con olio, volete marinarle con butirro, ciò dipenderà dal gusto. Cotte sulla gratella senza panarle, le potete servire come quelle panate, cioè a tutte le Salse di sopra descritte. Infarinate, e cotte alla Tedesca sono anche bonissime, e le potete servire con sotto qualunque salsa. Vedete cotelette di mongana alla Tedesca *Tom. I. pag. 196.* Infarinate e fritte sono ottime, e servite con sugo di limone, sale, pepe schiacciato, e petrosemolo fritto, Quando si fanno semplicemente arrosto sulla gratella si condiscono con sale, pepe, e finocchio secco.

Lingue furrè di Majale.

Queste si troveranno descritte all'Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Prosciutto all' Inglese.

Grosso Antrè = Tutto ciò che sarà prosciutto Rifreddo, come all' Aspick, al Naturale, in Marbrè, all'Adobbo, in Galantina, Glassato ec. Si troveranno descritti all'Articolo de' Rifreddi Tomo come sopra. Quì dunque non si parla, che dei prosciutti caldi, e che si servono per Antrè, cioè al primo servizio della mensa. Il prosciutto all'Inglese si appresta come segue. Prendete un prosciutto recentemente salato, grosso, e carnuto, fatelo anche dissalare, se lo giudicate a proposito; mentre si salano meno quelli, che si vogliono cuocere arrosto; e poi mediante la maniera indicata di mettere del zucchero detto Lisbona nella concia de' prosciutti,

ciò

ciò li rende dolci, e di un sapore eccellente; appropriatelo bene, e marinatelo per lo spazio di dodici ora, con una bottiglia di vino di Sciampagna, o del Reno, o di Spagna, oppure due fogliette di vino nostro bianco ordinario, che non sia dolce, fatelo cuocere allo spiedo, e aspergetelo col vino suddetto. Quando sarà quasi cotto, levategli propriamente la cotena, ungetelo con butirro squagliato, mescolato con due rossi d' uova, e panatelo di mollica di pane grattato fino, mescolato con un poco di pepe schiacciato; fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una salsa in questa guisa. Prendete il fondo della leccarda, passatelo per il setaccio in una cazzarola, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Poevrada, o Salsa Piccante, o al Porchetto se l' avete, fatelo bollire, e consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitelo sotto il prosciutto. In Inghilterra mettono un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina nel fondo della leccarda ben digrassato, fanno stringere sopra il fuoco, e lo servono sotto il prosciutto. A tutti i prosciutti per servirli bisogna incartargli propriamente l' estremità dell' osso.

Prosciutto alla Poevrada.

Grosso Antré = Prendete un prosciutto come il precedente, fatelo rinvenire un poco nell' acqua se bisogna, rifilatelo bene; infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levategli la pelle con attenzione; ungetelo come sopra, ma senza rosso d' uovo, panatelo con scrostatura di pane fina,

na; nella quale averete mescolato un poco di pepe schiacciato, e un poco di finocchio in polvere; fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 103. *Tom. I.*

Tutti i prosciutti cotti arrosto, e serviti con sotto diverse Salse, si cuociono quasi tutti nello stesso modo; mentre per vero dire non è che la Salsa la quale ne vorria il nome, ed il sapore. La maniera di panarli è la stessa, potendoli panare tutti con mollica di pane, o con scrostatura, ungerli con rosso d' uovo e butirro squagliato mescolato insieme, ovvero col solo grasso della leccarda, tutti si possono bagnare con un poco di vino senza esser marinati nel medesimo, e senza servirsene per la Salsa, potendoci ognuno servire quella, che più li piace. Quì appresso dirò tutte le Salse, che si convengono sì alli prosciutti cotti allo Spiedo, che alla Poele, alla Bresa ec.

Prosciutto alla Cakina.

Grosso Antrè = Abbiate un bel prosciutto grosso, e carnuto, rifilatelo, ed appropriatelo all' intorno, involtatelo in una salvietta, legatela, mettetelo a cuocere in una braciera grande come il prosciutto, con brodo senza sale, un mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, cipollette, finocchio domestico, due cipolle con sei garofani, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio, sei scalogne, una carota, una panè, un pizzico di coriandoli, quando averà bollito un ora, aggiungeteci una bottiglia di vino bianco bollente, e mezza foglietta d' acqua vita pure bollente. Allorchè sarà cotto, avendo atten-

zione che non passi di cottura, mentre non si può dare un tempo determinato di cottura per i prosciutti, poichè a proporzione che sono grossi, o piccioli ne richiedono più o meno; nulladimeno quando il prosciutto è grosso, bisogna dargli sei, o sette ore almeno di cottura, e così regolarsi, allorchè sono più piccioli. Quando dunque sarà cotto tirate fuori la salvietta, sciogliletela, scolate il prosciutto, mettetelo sopra un coperchio di cazzarola, scopritegli il grasso, levandogli la pelle; che vicino il manico, ossia l' osso la taglierete spizzata colle forbici. Abbiate una paletta di ferro rovente, mettete del zucchero sopra il grasso del prosciutto come se fosse una Crema brulè, e glassatelo colla paletta rovente appoggiandola sopra il zucchero, e servitelo d' un bel color d' oro, con sotto una Salsa alla Cakcina, che trovarete alla *pag. 96. Tom. I.*

Prosciutto al Vino di Spagna.

Grosso Antrè = Prendete un buon prosciutto, agglustatelo, e rifilatelo bene, involtatelo in una salvietta, mettetelo a cuocere in una braciera giusta alla sua grandezza, con acqua quanto lo cuopri, un grosso mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, finocchio domestico, due cipolle con sei garofani, quattro spicchi d' aglio, un pizzico di coriandoli, allorchè sarà alla metà della cottura, aggiungeteci una bottiglia di vino di Spagna bollente, fate seguitare a cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, tiratelo fuori dalla salvietta, ponetelo sopra un coperchio, levategli propriamente la cotena, panatelo di scrostatura di pane fina, fate-

fategli prendere un bel colore colla pala rovente senza toccarlo, e servitelo con sotto un Ragù alle cipollette, rilevato con un buon filetto d' aceto, e un' idea di mostarda. Troverete questo Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Prosciutto alla Bresa.

Grosso Antrè = Prendete un prosciutto salato di recente, e carnuto, rifilatelo, e appropriatelo bene all' intorno, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca, legatelo, ponetelo in una braciera della grandezza del prosciutto, con qualche fetta di manzo sotto, e sopra, due cipolle con sei garofani, uno stecco di cannella, un mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, una rama di finocchio, due foglie di alloro, quattro scalogne, pepe sano, un pizzico di coriandoli, trè spicchi d' aglio, fette di carote, di panè; bagnate con brodo senza sale, e due fogliette di vino bianco bollente; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra sei, o sett' ore. Quando sarà cotto, tiratelelo fuori con diligenza, scioglietelo, scolatelo, ponetelo sopra un coperchio, levategli la pelle, tagliandola vicino il manico con le forbici, tagliategli anche qualche poco di grasso se fosse troppo; abbiate pronta una bella glassa di vitella, glassateci tutta la parte superiore del prosciutto, e servitelo con sotto una Salsa di vostro genio, come sarebbe di Spinaci, Indivia, Lattuga, Fagioletti fini, Cedrioli, Capperi, all' Acido, Poevrada, Roberta, al Porchetto, Piccante, Nivernoese; un Culì di Cipolle, di Carote, di Rape, di Fagiuoli bianchi, alla Cakcina

alla Petroff, alla Ropesce; ovvero al Ragù di cipollette, di cavoli in sorcruta, di radiche diverse, di rape, di carote, di fagiuoli al rosso; Guarnito di cavoli, di cipolle glassate, in Hoscepot, alla Spagnuola ec.

Lo potete anche cuocere con una buona Poele, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 18., ma senza sale, prosciutto, e limone. In vece però una bottiglia di vino bianco bollente, e finitelo, e servitelo come sopra.

Prosciutto Vecchio, e sua Cottura.

Grosso Antrè = I prosciutti vecchi che si comprono ordinariamente, rare volte fanno buona riuscita, o perchè sono troppo salati, o perchè poco, o perchè mal conservati, o perchè troppo grassi, o troppo magri; oppure perchè di animale vecchio; ciò nonostante basta a saperli sciegliere, fanno ottima riuscita, come molte volte mi è accaduto. Per l'età del majale questa neppure il Pizzicajolo può saperla, seppure non l'ha salati lui stesso; ma ordinariamente ne comprono delle partite, che alcune volte ancor essi fanno cattivi negozj, perchè non gli si conservano, ancorchè vi usino tutte le diligenze possibili. Bisogna dunque osservare nella compra di un prosciutto, che sia grosso, e carnuto dalla parte opposta alla cotena, che premendolo col dito ceda alquanto la carne, che sia di un buon odore, e ben sfumato, coll'osso, ossia manico corto, non molto grasso sotto la cotena, sincero intorno alla noce dell'osso, non sporco di cenere, o di terra, ma bensì di un colore oscuro di fumo, alquanto lucido, e colla cotena tenera, e sottile. Con queste qualità diffi-

cil-

cilmente un prosciutto farà cattiva riuscita. Questi mai si fanno cuocere arrosto, perchè sono troppo secchi, e salati. Per cuocerlo alla bresa, mettetelo in una marmitta due giorni prima di doverlo servire, con acqua vicino al fuoco, cambiategliela ogni sei ore, che non venga mai più calda, che al grado di tiepidezza; dopo ventiquattr' ore tiratelo fuori, rasciategli bene la cotena, e scarnitelo, e rifilatelo tutto all' intorno, levandogli ciò che può avere di cattivo, e questo lo replicarete per due volte, dopo quarantott' ore che sarà la mattina, che dovete servire il prosciutto, lo metterete a cuocere, in una braciera, dopo d' averlo imbianchito all' acqua bollente, e involto in una salvietta, con qualche fetta di manzo come il precedente, e lo finirete nello stesso modo, alla riserva che metterete un mazzetto di fieno nella bresa, unito a tutti gli altri condimenti di sopra descritti. Nel servirlo dopo avergli levato la cotena, lo potete glassare con glassa di vitella, ovvero con zucchero e paletta rovente, oppure ungerlo con butirro squagliato, mescolato con un rosso d' uovo, e panarlo, o di mollica di pane grattato, o di scrostatura, e fargli prendere colore colla pala rovente, ma senza toccarlo, ovvero ad un forno gagliardo, o finalmente panarlo semplicemente di scrostatura di pane, e fargli prendere colore nello stesso modo, e lo servirete con sotto quella Salsa piccante, che sarà più di vostro genio, e che si trova quì sopra descritto.

Fri-

Frigandò di Majale.

Antrè = Prima di terminare il capitolo del majale non voglio mancare di dire, che delle Noci di majale si fanno delle Granadine, piccioli Fricandò ec., come anche quando il prosciutto è picciolo, e levato dalla concia, cioè di primo sale, si scuopre tutto il grasso sotto la cotena, si batte come un fricandò, si larda al di sotto di grossi lardelli dello stesso grasso tolto di sopra, conditi di pepe, erbe fine, e si picca di sopra di minuto lardo, si marina con vino bianco bollente, e pepe schiacciato, si fa cuocere arrosto di bel colore, e si serve con sotto una Salsa d'erba di vostro piacere. Le Granadine, o piccioli Fricandò si fanno imbianchire, e cuocere con metà vino bianco, e metà brodo, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un poco di coriandoli, e anaci in una pezzuola, una testa di sellero, mezza foglia di alloro, qualche fetta di carota, di panè, due spicchi d'aglio, e si finiscono esattamente come tutti gli altri Fricandò, serviti con sotto una Salsa d'erba. Si possono detti Fricandò cuocere anche allo spiedo, marinati prima con olio, pepe, fette di cipolla, qualche filetto d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, fette di limone senza scorza, fusti di petrosemolo, un poco di coriandoli, e finocchio in polvere, ovvero con aceto, come i lombetti di majale, e servirli con sotto una Salsa Piccante, o d'Erba, o un Ragù di vostra scelta.

CAPITOLO TERZO,

Della Polleria.

Descrizione della Polleria in Generale.

Questo articolo è molto lungo ; esso abbraccia il rimanente del presente Tomo, e buona parte del Tomo seguente. La Polleria è un' oggetto molto interessante per la Cucina, e richiede un' infinità di cognizioni molto necessarie a sapersi, non solo da un' ottimo Cuoco, ma eziandio da qualunque altra persona, la di cui occupazione sia quella di diriggere una casa ben regolata di qualche Gran Principe.

Il nome di Polleria preso letteralmente comprende il pollastrino, il pollastro, la pollanchetta novella, la pollanca, il piccione, il cappone, la capponessa, il tocchino, ossia gallinaccietto novello, la gallotta, ossia gallinaccietta, il gallinaccietto mezzano, ed il grosso gallinaccio.

Prima peraltro di principiare a descrivere diffusamente il modo di apprestare tutti questi differenti polli, sarà bene di osservare i diversi metodi, con i quali vengono ingrassati, uccisi, spennati, e dissossati.

Modo d'Ingrassare la Polleria, ed ogni altro Volatile.

Vario è il sistema, che si tiene in diverse Città d' Italia per ingrassare la Polleria; mentre ognuno ha i suoi metodi particolari, adottati dall' esperienza, che ne ha stabilita la prattica.

Mol-

Molti tengono per il migliore quello d'ingrassare la Polleria, ed altra sorte di Volatile, con un naturale, e sostanzioso alimento. Altri ne hanno affrettato l' ingrasso per via di macchina fatta espressamente per un tale oggetto.

Dunque in due modi differenti si possono ingrassare i Polli: uno è Francese, e l' altro è Italiano. Il metodo Francese è quello della macchina, e non s' impara perfettamente che con l' esperienza, non ingrassa che la picciola Polleria; mentre per il gallinaccio, gallinaccietto, cappone, capponessa, oca, anitra ec. un tale metodo non è sufficiente ad ingrassare questi volatili, perchè difficilmente prendono cibo con la plomba. Quello Italiano è più facile, più sicuro, richiede meno fastidio, ed ingrassa perfettamente bene ogni sorta di Polleria; ma mediante un tempo più lungo, ed una spesa maggiore.

L' economia peraltro, e la facilità dell' ingrasso per via di macchina, è da preferirsi, secondo me, a qualunque altro metodo per ingrassar la picciola Polleria; mentre si può avere nel corso di quindici giorni circa degli ottimi polli ben grassi, e bianchi: ciò che non si ottiene dall' altra maniera naturalmente ingrassata.

Manca in Roma, Napoli, ed altre Città d'Italia il costume di ogni sorta d'ingrasso volatile, tanto di Polleria, come di Cacciagione. Soltanto in Firenze s' ingrassano gli Ortolani, e la picciola Polleria, in Livorno le Oche, e Anitre; in Venezia tutta la Polleria in generale, in Padova

dova i Capponi, in Bologna le Capponesse, in Palermo le Gallotte ec.; come altre volte si pratticava in Roma d' ingrassare, non solo la Polleria, ma inoltre Starne, Fagiani, Pernici, Pavoni, Galline pratarole, e di Faraone, Uccelli minuti ec.

Quanto sia vantaggioso in un Pranzo servire della Polleria bianca come la neve, a qualunque punto di cottura ella sia, conserverà sempre la sua bianchezza, appagherà l' occhio la sua bellezza, e sarà di un gusto, e di un sapore eccellente. Che sarà in confronto di quella Polleria, che benchè in carne, non del tutto grassa, di cattivo sapore, nera, ributtante alla vista, e che richiede la medesima spesa per apprestarla. Di queste due qualità, io non domando qual sarà la migliore?

Polleria Ingrassata colla Plomba.

Mescolate della farina d' orzo, alla quale averete levato la semmola, con latte caldo, affinchè sia tiepido quando dovrete governare i Polli, osservate che questo alimento non sia nè troppo denso, nè troppo sciolto, nè grumeloso, onde possa scorrere con facilità, versatelo dentro un' ordegno di latta fatto a guisa d' imbuto, lungo circa due palmi, e che abbia mezzo palmo di diametro, con un manico di ferro d' appendere in alto, come un secchietto, e da piedi un cannello di piombo, con una molle di ferro, che alzandosi, chiude, mediante un picciolo piombo il buco, ossia l' orifice del cannello per il quale passa il mangiare nella bocca del Pollo. Prendete colla mano sinistra il Pollo, apritegli il becco, intro-

troduceteci il cannello della *Plomba*, che oltrepassi un pochino la trachea, sollevate alquanto colla mano destra la molle della *Plomba* sospesa in alto, e con quella mano che tenete il Pollo obbligato al cannello della *Plomba*, sentirete con il tatto delle dita quando il gozzo del volatile sarà pieno a sufficienza, chiudete allora subito il cannello calando la molle, e ponete il pollo nella gabbia già governato.

Si debbono stabilire le ore necessarie alla digestione de' Polli. Nell' Estate gli darete da mangiare tre volte il giorno, cioè la mattina appena giorno, dopo il mezzo giorno, e la sera al tramontare del Sole. Nell' Inverno solo due volte, cioè la mattina, e la sera. E' della più grande importanza di non caricare il Pollo di soverchio cibo, o di troppo poco. Se prendendo il Pollo nelle mani conoscete dalla ripienezza del gozzo, che non abbia ancora digerito, sospendete allora di darle da mangiare, e glie lo darete all' altro pasto. Questa avvertenza è molto necessaria, acciò i Polli non facciano indigestione, e con ciò in luogo d' ingrassare, smagrire.

A misura che sono giunti al loro punto d' ingrassamento, bisogna ucciderli, e ciò sarà dopo li quindici verso li venti giorni d'ingrasso, altrimenti retrocedono, e smagriscono.

Polleria Ingrassata Naturalmente.

Fate cuocere una quantità di riso e miglio con acqua, o latte, o metà dell' uno, e dell' altro, quando sarà ben cotto, uniteci una porzione di tritellino crudo, impastate o con acqua, o latte caldo; fate prima bere i Polli, e quin-

e quindi mettetegli da mangiare nelle picciole mangiatoje sospese e collocate all' intorno della gabbia; ciò che replicherete due, o tre volte il giorno, secondo il bisogno, e non gli fate mai mancare l' acqua da bere. A misura che sono bene ingrassati, il che accade alquanto più tardi, che col metodo della *Flomba*, si debbono uccidere. In questa maniera s' ingrassa tutta sorta di Polli in generale; benchè per gallinacci, gallinaccietti grossi, capponi, capponesse, oche, anitre ec. vi sono altri metodi particolari, come si dirà qui appresso.

Modo d' Ingrassare, Capponi, Capponesse, Gallotte, e Gallinaccietti.

Il metodo della *Flomba*, come si è accennato di sopra è ottimo per ingrassare la picciola Polleria, come pollastri, pollastrini, pollanchette, pollanche, tocchinetti ec., e sarebbe anche buono per la Polleria grossa, come per gallinacciette, capponi, caponesse ec.; tuttavolta che questi animali ricevessero il cibo in tale maniera. Ma siccome l'esperienza ha fatto conoscere, che volendoli ingrassare con la *Flomba*, il più delle volte non prendono il mangiare, ed invece d' ingrassare, dimagrire, onde è necessario altro metodo per ottenere l' intento.

Per ingrassare un cappone, che potrà servire di regola per la capponessa, gallotta, e gallinaccietto, si deve chiudere in una gabbia da polli fatta espressamente, come si dirà in appresso, ma bisogna prima spennargli un poco la testa e fra le gambe; indi porre la gabbia in un luogo alquanto oscuro, e fargli prendere un poco d'aria la mattina. Ciò

Ciò fatto prendete farina d' orzo, o di miglio, o di fromento, componetene una pasta mescolata con latte caldo, formatene tanti piccioli bocconi a guisa di grosse olive, che gli farete inghiottire trè volte il giorno. Non bisogna dargliene nel principio, che poche per volta, ed aumentare di giorno in giorno questo nutrimento, fino al numero di quindici, o venti, e talvolta più a tenore della grandezza dell' animale, facendone poca per volta acciò non inacedisca. Potete intingere questi bocconi di pasta nel latte, o nell' acqua prima di fargli inghiottire al cappone, od altro volatile. In dieciotto, o venti giorni sarà ingrassato perfettamente. Le capponesse, le gallotte, ed i gallinaccietti, s' ingrassano nella stessa maniera; ma si crede che rieschino molto migliori imboccandoli con gnocchetti di riso cotto con latte, e tiepidi; e per il rimanente seguire il metodo, come si dirà in appresso.

Si possono ancora questi Polli ingrassare senza imboccare, ma vi vuole molto tempo di più. Sotto il sistema d' imboccarli vi vogliono circa quaranta giorni; ciò che non si otterrebbe in due mesi mangiando da loro, dandogli in questo caso granturco sano cotto, mescolato con tritellino allungato con latte caldo, o acqua, ma il latte sarà sempre preferibile, e più atto all'ingrasso.

Regole Generali per l' Ingrasso della Polleria.

Tutta la Polleria, che si vuole ingrassare dev' essere posta nelle gabbie separatamente con paglia sotto, cioè in una li pollastri, in altra le pollastre, in altra le pollanchette, in al-

altra le pollanche. Li capponi, le capponesse, le gallotte (delle oche, e delle anitre se ne parlerà al loro articolo particolare), si debbono tenere nelle gabbie fatte a posta, con ognuna la sua casoletta separata, di grandezza diversa, capace a contenere il pollo in lunghezza, ma stretto, affinchè non si possa voltare, o girare.

Le gabbie debbono essere coperte di store, e collocate in sito ove vi sia pochissima luce, affinchè l'oscurità faccia dormire i Polli. Fategli prendere un poco d'aria soltanto la mattina di buon' ora; mai fategli mancare l' acqua da bere; e tenete colla massima pulizia le stanze dove sono situate le gabbie de' Polli. Alle gabbie si deve cambiare la paglia mattina, e sera prima di governare la Polleria, ovvero la mattina solamente.

Quando averete pollastri, pollanchette, pollanche, capponi, tocchini, gallinaccietti ec.; ponete questi polli in gabbie separate, dandogli il solito nutrimento di tritellino impastato con acqua tiepida. Allorchè averete di bisogno d'ingrassare alcuni di questi polli, col metodo della *Plomba*; principiate quindici, o venti giorni prima di volerne far uso per la cucina, ed ingrassateli nel modo di sopra indicato, ed a misura che ingrassano ve ne potete servire. Per gli altri ai quali il metodo della *Plomba* non conviene, principiate ad ingrassarli con gnocchetti, venti, o al più trenta giorni prima di volervene servire; e per quelli Polli, che volete ingrassare naturalmente potete incominciare due mesi prima, colla giusta prevenzione, che più pre-

sto

sto saranno al loro perfetto ingrassamento, più presto ne potete far' uso.

Finalmente non vi curate mai d' ingrassare la Polleria vecchia, perchè sarà spesa, e tempo perduto. Quanto ad ingrassare il gallinaccio, oltre il metodo già indicato d' imboccarlo come gli altri Polli, vi è ancora quello delle noci, che benchè sembri alquanto strano, pure l'esperienza ha fatto conoscere esse efficacissimo, come si dirà in appresso.

Modo di uccidere, e di spennare i Polli.

In due maniere differenti si uccidono i polli. La prima, e la più comune è quella di tagliargli la gola, e mai tirargli il collo, come d'alcuni viene pratticato, e subito ucciso dargli una botta in testa, ciò che si dice, gli distacca le penne; indi devesi subito spennare, avvertendo bene di rompergli la pelle, il che guasterebbe totalmente il Pollo; poscia col dito mignolo levargli gl' intestini dalla parte da basso, e lavarlo subito con acqua fresca stropicciandolo bene colle mani, e mentre è caldo aggiustarlo in guisa, che raffreddandosi prenda una bella forma. La seconda, che credo la migliore è la seguente. Tagliate con un picciolo coltello puntuto, e tagliente, le vene sotto le orecchie del Pollo, e subito nel medesimo sito immergete la punta del coltellino, e fatela giungere dentro il cervello e nucca dell' animale, il quale allora farà un picciolo grido, o fremito di morte; indi vedrete che si spiumerà con un soffio, e con la più grande facilità, in guisa che nel tempo che vi vuole a spennare una Pollanca morta, come all' ordi-

na-

nario, se ne spennano quattro o cinque, uccise in questa maniera. Per il rimanente gli si levano gli intestini, si lava, e si finisce come sopra.

I pollastri, i pollastrelli, e quelli detti dai Francesi alla Rena, che sono i più piccioli. I piccioni, i piccioncini, e quelli detti Innocenti; le anitrelle ec. si spennano, e si puliscono all' acqua calda. Per ciò fare subito che averete ucciso nella prima maniera l' animale mettetelo in una cazzarola con acqua tiepida; quando sarà sortito tutto il sangue cambiatela con altra pulita pure tiepida; indi ponete la cazzarola sopra il fuoco movendo sempre il piccione, o pollastro finchè venendo l' acqua più tiepida, vedrete che l' uccello si spenna, levatelo allora dall' acqua, nettatelo bene; poscia sventratelo, e aggiustatelo come credete. Le ale di gallinaccio, di gallinaccietto, di tocchino ec. si spennono nella stessa guisa, colla sola differenza, che non è necessario cambiargli l' acqua.

Modo di Dissossare i Folli.

Questi si dissossano tutti nello stesso modo; cioè o per la schiena, o per il gozzo. Per la prima tagliate la pelle lungo la schiena, scarnite la carne tutta all' intorno della carcassa, tagliate le ale, e le coscie alle loro giunture, e badate di non rompere la pelle. Quando averete finito, e che la carcassa sarà restata nuda, dissossate allora le coscie, e le ale scarnendo sempre intorno all' osso. Tale operazione si rende facilissima, ed è la medesima in tutti gli animali a penne, dal più grasso gal-

gallinaccio, all' uccello più picciolo. La seconda allorchè averete levato il gozzo, e tagliato il collo, rivoltate la pelle sopra l'animale, e dissossatelo nella stessa guisa. Così vi resta tutto intero, benchè dissossato, dove che nella prima maniera resta tagliata la pelle lungo la parte della schiena. Nulladimeno ambedue queste operazioni sono necessarie secondo i diversi bisogni, e maniere colle quali vengono apprestati.

Del Gallinaccio, Gallinaccietto, e Tocchino.

Cognizioni del Gallinaccio, e Modo d' Ingrassarlo.

Devesi osservare nella compra di un grosso gallinaccio, che non sia vecchio; imperocchè allora è duro, coriaceo, e di poco buon sapore. Per conoscerlo osservate che deve avere le zampe d' un bigio oscuro, e unite; oppure premete col dito il grosso dell' ala vicino al petto, che se il dito cede alcun poco, sarà segno, che l' animale è giovane, ovvero osservate, che la punta del petto non sia inossata, ma bensì tenera, e flessibile; alcuni sfuggano i gallinacci soverchiamente grossi per timore che siano vecchj e duri, benchè io ne abbia comperati grossissimi, che mi sono riusciti teneri, e delicati. Bisogna dunque scegliere il gallinaccio giovane, e più grosso che sia possibile.

In Francia benchè si servono dei gallinacci vecchi per mettere in Adobbo, in Pasticcio rifreddo, Allesso, e ne levino anche petti, coscie

sce èc., pure fuori di necessità si debbono preferire i giovani, tanto per la tenerezza della carne, che per il buon gusto, e delicatezza nel mangiarla.

Il gallinaccio grosso difficilmente si disfà in pezzi, per averne dei petti, coscie ec. imperocchè per questo effetto si adoperano le gallinacciette, o gallinaccietti mezzani, essendo questi assai più teneri, e delicati. Il gallinaccio pertanto si serve intiero per un *Grosso Antrè*, o per un *Rilievo di fiancata*, ovvero dissossato per un *Rifreddo* da servirsi nel secondo servizio. Esso è di un grande ornamento sopra una mensa; ed è anche molto stimato allorchè viene ingrassato, e ripieno di tartufi, o marroni.

Per ingrassare un gallinaccio non vi vuole che una regola esatta, ed un poco di pazienza per lo spazio di due mesi. Prendete un gallinaccio giovane, più grosso che sarà possibile, due mesi precisi prima che lo vogliate mangiare; fate provvisione di noci, che principiarete a dargliene una la prima mattina, la seconda due, la terza tre, la quarta quattro, e così di mano in mano fino a trenta, aggiungendone ogni giorno una; esso le digerisce a meraviglia; non gli fate mai mancare da bere; per ingojargli le noci; prendete il gallinaccio tra le gambe, apritegli la bocca, e a una per volta mandategliela giù, averete la precozione fino al settimo, o ottavo giorno di tenergli pronto del tritello, o farina d' orzo impastate con acqua calda, o brodo, o latte, e qualche acino di grano d' India se ne volesse, e così quando sarete verso la fine; mentre giunto che sarete al trentesimo

giorno, e che dato gli averete trenta noci, bisogna allora retrocedere, cioè ogni giorno diminuirne una, fintantochè alla fina di sessanta giorni gli darete una sola noce, come avete praticato il primo giorno, ed il giorno susseguente l' ucciderete, e lo farete infrollire almeno due giorni. Questi gallinacci ordinariamente s' ingrassano per mangiarli il Carnevale. Non si dà sapore più esquisito di un gallinaccio ingrassato in questa maniera; ma nello stesso tempo non si può negare, che richiede molta fatica, precisione, e pazienza.

Gallinaccio in Papigliotta.

Grosso Antrè = Prendete un gallinaccio bianco, tenero, e frollo al suo punto, fiambatelo leggermente sopra un fornello ardente, sventratelo, farsitelo col suo fegato trito mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, lardo rapato, un pezzetto di butirro, sale, pepe schiacciato, *Trussatelo* bene (termine di cucina che significa appropriare, aggiustare bene un pollo, sia per cuocere allesso, arrosto, o in altra maniera) colle zampe rivoltate sopra le coscie, ovvero dissossate, e rivoltate sotto l' estremità dell' osso della coscia, infilatelo ad uno spiedo picciolo, posatelo sopra sei fogli di carta reale, slargata in guisa che si possa avvolgere facilmente, ponetegli sul petto tre fette di limone senza scorza, copritelo tutto di fette, di lardo, due di prosciutto, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, mezza foglia di alloro, quattro scalogne in fette, tre garofani, fusti di petrosemolo, sei foglie di dragoncello, un po-

poco di basilico , sale , pepe schiacciato , un poco di butirro , e d' olio fino ; avvolgetelo bene colla carta , legatelo collo spago a diverse incrocicchiature , e nelle estremità ; ungete al di fuori la carta d' olio ; legate lo spiedo ad uno grande , fatelo cuocere ad un fuoco moderato , bagnandolo spesso col grasso della leccarda . Quando sarà cotto , scartatelo , che sia bianchissimo , e servitelo con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio ; ordinariamente deve essere una Salsa chiara . Se lo volete far cuocere al forno ; in questo caso incartatelo a guisa di una Papigliotta riquadrata , e fatelo cuocere ad un forno temperato sopra una tortiera , col petto al di sopra . Lo potete servire anche con un Ragù di prugnoli , di cipollette, di cedrioletti , di tartufi , di piselli , di selleri di gobbi , di carote , o a un Culì di gamberi , o alla Rena ec. , ma siccome la vera stagione dei gallinacci , è nell'Inverno , così un Ragù di tartufi sarà sempre più gradito , che qualunque altro .

Gallinaccio alli Tartufi .

Grosso Anirè = Abbiate un gallinaccio ucciso di recente , fiambatelo , sventratelo , e pulitelo bene . Prendete una libbra e mezza , o due di tartufi freschi , di una mezzana grossezza , capateli , lavateli , e asciugateli ; conditeli con lardo rapato , sale , e pepe schiacciato , riempiteci il gallinaccio , cucitelo , e trussatelo propriamente ; avvolgetelo di carta , e lasciatelo così per due giorni acciò la carne prenda l'odore , ed il sapore dei tartufi ; poscia infilatelo ad uno spiedino , copritelo tutto di

fette di lardo, come il precedente, conditelo nella stessa guisa, avvolgetelo colla carta sudetta, e fatelo cuocere allo spiedo come l'altro. Quando sarà cotto scartatelo, e servitelo ben bianco con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che trovarete il modo di farla alla *pag. 65. Tom. I.*

Gallinaccio alli Marroni.

Grosso Antré = Passate in una cazzarola sopra il fuoco otto picciole salciccie con un pezzo di butirro, aggiungeteci scalogna, cipolletta, petrosemolo, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, venti marroni cotti arrosto e mondati dalla prima, e seconda pelle; passate ancora un momento sopra il fuoco; tirate indietro, e lasciate raffreddare. Abbiate un bel gallinaccio, fiambatelo, e sventratelo, tritate il fegato, conditelo con petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, un poco di butirro, mescala colle salciccie, e marroni, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, infilatelo allo spiedo, copritelo tutto di fette di lardo, e li medesimi condimenti come il primo, avvolgetelo di carta, legatelo bene, e fatelo cuocere allo spiedo, come il precedente. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto una Salsa all' Italiana rossa con sugo di limone, che trovarete alla *pag. 65. Tom. I.*

Gallinaccio alle Salciccie.

Grosso Antrè = Tritate una dozzina di marroni arrostiti, pestateli nel mortajo con un pezzo di butirro, petrosemolo, e scalogna trita, po-

poco sale, pepe schiacciato, tritate anche il fegato del gallinaccio, mescolatelo ai marroni; e legate con trè rossi d' uova crude; prendete otto o dieci picciole salciccie, passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro fino alla metà della cottura, mettete la farsa dei marroni nel corpo di un gallinaccio ben fiambato, e pulito, unito alle salciccie, cucitelo, copritelo di fette di lardo, i condimenti soliti, avvolgetelo di carta, e fatelo cuocere allo spiedo come l' altro. Allorchè sarà cotto scartatelo, che sia ben bianco, e servitelo con sotto un Ragù di marroni, che trovarete la maniera di farlo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, o un buon Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag. 7.*

Gallinaccio all' Italiana.

Grosso Antrè = Quando averete appropriato un bel gallinaccio come il precedente, riempitelo di un Ragù di maccaroni, o lasagne, che trovarete all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, fatelo cuocere allo spiedo, involto di fette di lardo, fettine di prosciutto, carta unta di butirro, o di strutto, e sale. Allorchè sarà cotto, scolatelo, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di prosciutto. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 7.* e *62.*, oppure un semplice Culì, o niente.

Gallinaccio alla Mazzarina.

Grosso Antrè == Prendete un buon gallinaccio; fiambatelo, sventratelo, e levategli la forcinella del petto, riempitelo d' un Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe ripiegate

gate sulle coscie, ponetelo in una braciera con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con trè garofani, una carota, una testa di sellero, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano; bagnate con mezza foglietta di vino bianco bollente, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto d'una Salsa, avendo attenzione al sale, metteteci un poco di scalogna trita, sugo di limone, e servitela sopra il gallinaccio, scucito, e bene asciugato dal grasso.

Gallinaccio alla Servante.

Grosso Antrè = Capate ed imbianchite all'acqua bollente una dozzina di cipollette d'inverno, ponetele a cuocere con un poco di brodo, mezza libbra di ventresca tagliata in fette assai sottili, un mazzetto d'erbe diverse, pepe schiacciato, niente sale. Quando saranno cotte, scolatele, uniteci il fegato del gallinaccio imbianchito, tagliato in dadini, e passato sopra il fuoco con un poco di butirro, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, e copritelo di fette di lardo colli medesimi condimenti che quello in Papigliotta, avvolgetelo di carta, fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo con sopra una Salsa fatta in questa guisa. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, scalogna, e pruguoli triti; passate sul fuoco, bagnate con un poco di brodo colorito, altrettanto culì, fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con un cucchiarino di mo-

mostarda, pepe schiacciato, poco sale, e sugo di limone, o un filetto d'aceto.

Gallinaccio alla Poele.

Grosso Antrè = Abbiate un gallinaccio giovane, tenero, e grasso, fiambatelo, levategli l'osso del petto, e sventratelo dalla parte di sopra, riempitelo d'un Ragù crudo come quello alla Mazzarina, e trussatelo nello stesso modo; mettetelo in una cazzarola con trè fette di limone senza scorza sul petto, e fette di lardo sotto e sopra; bagnate con una buona Poele, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 18., copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo con quella Salsa, o Ragù che sarà più di vostro genio.

Tutto ciò che cuocesi alla Poele, sia Mongana, Pollo, Selvaggiume, Erba qualunque ec., come si potrà osservare nel corso di quest'Opera, devesi coprire di fette di lardo sotto, e sopra, e quindi bagnare colla Poele (Bresa soltanto pratticata nelle buone Cucine). Alcuni Cuochi superficiali, che credono con prodigare i condimenti di rendere le vivande più esquisite, suppongono che debbasi aggiungere alla Poele dei dadini di lardo, i quali non solo sono inutilissimi, e contro le regole della Professione, ma inoltre rendono la bresa soverchiamente grassa, di maggior spesa, e nociva alla salute.

Gallinaccio alla Minime.

Grosso Antrè = Fiambate, sventrate, e appianate il petto ad un gallinaccio grosso, grasso, giovane, e frollo quanto basti; dissossategli le zampe, e rivoltategliele sotto l'estremità dell'os-

so

so della coscia ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro , o lardo rapato , petrosemolo , scalogne , cipollette , una punta d'aglio , funghi , o prugnoli , il tutto trito fino ; fatelo alquanto rinvenire sul fuoco , aggiungendovi il sugo di mezzo limone , ciò lo renderà molto bianco . Prendete una braciera giusta la grandezza del gallinaccio , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due , o tre fette di prosciutto sottili , posateci sopra il gallinaccio col petto al di sopra , versateci tutto il condimento dell'erbe fine , copritelo di fette di lardo , sale , e pepe schiacciato , un foglio di carta . Fatelo sudare una mezz' ora sopra un fuoco leggiero ; aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono ; fatelo finire di cuocere dolcemente , poscia prendete il fondo della Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , metteteci un poco di culì per legarla , fatela consumare al suo punto , e servitela sopra il gallinaccio con sugo di limone .

Gallinaccio al Sultano .

Grosso Antrè = Prendete un bel gallinaccio , fiambatelo , sventratelo , e spilluccatelo propriamente . Abbiate una libbra e mezza di animelle di capretto , o di abbacchio imbianchite all' acqua bollente , e ben asciugate , mescolatele con mezza libbra di tartufi tagliati in fette , il fegato del gallinaccio imbianchito , e tagliato in dadini , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta di aglio , il tutto trito , basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , lardo rapato , butirro squagliato ; riempite il gallinaccio con

que-

questo Ragù, trussatelo bene, colle zampe dissossate e ripiegate come alla Minime; fatelo cuocere allo spiedo, esattamente come quello in Papigliotta, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, e sugo di limone. Se in luogo di cuocerlo allo spiedo, o al forno, mentre la Papigliotta si cuoce nell' una, e nell' altra maniera, lo volete cuocere in una braciera, ciò farete come siegue. Passate il gallinaccio sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e sugo di limone; poscia abbiate una braciera della grandezza del gallinaccio, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, due o tre fette di lardo, posateci il gallinaccio col petto al di sopra, una cipolla con tre garofani, quattro scalogne, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una carota, due spicchi d' aglio, poco sale, pepe sano, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un' ora con poco fuoco sotto e sopra, poscia aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo bianco, incollate con carta, e farina il coperchio della braciera acciò non svapori, e fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotto scolatelo dal grasso, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, o un buon Ragù melè, ovvero di tartufi; oppure passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì per legarla, e petrosemolo trito imbianchito, o un pezzetto di butirro maneggiato nella farina, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sopra il gallinaccio.

Gal-

Gallinaccio alla Favorita.

Grosso Antrè = Abbiate un buon gallinaccio grosso, grasso, e tenero; fiambatelo, e spilluccatelo, tagliategli la pelle nel mezzo della schiena per dissossarlo totalmente alla riserva delle ale. Prendete due libbre di animelle di abbacchio, o di capretto, imbianchitele all' acqua bollente, asciugatele, tagliatele in quattro parti, o in due, mescolatele con mezza libbra di tartufi freschi tagliati in fette, un' oncia di prugnoli secchi ben ammollati, e capati propriamente, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, butirro squagliato, e il sugo di mezzo limone; riempite il gallinaccio con questo Ragù, cucitelo con dargli la sua primiera forma; passatelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e spremeteci mezzo limone, infilategli le due zampe, che tagliarete corte nel sito delle coscie; e fatelo cuocere esattamente in una braciera come il precedente. Quando sarà cotto scolatelo dal grasso, scucitelo, e servitelo con sotto quella Salsa, o Ragù che credete a proposito,

Ale alla Contessa.

Antrè = Sbollentate dodici belle ale di gallinaccietta quanto per spennarle, fiambatele leggermente sopra un fornello ardente, dissossatele per metà dalla parte del grosso fino alla giuntura, farsitele di una farsa di Chenef ben fatta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, non tanto piene, cucitele, passatele un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e su-

sugo di limone; poscia una per volta raschiatele col coltello, e a mano a mano copritele di fette di lardo: piccategli di minuto lardo la parte superiore, aggiustatele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche dadino di vitella imbianchita, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo ma buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, ponete le ale sopra un coperchio, scucitele, glassatele con un mazzetto di penne pulite, ed il resto della glassa la potete mettere nella Salsa d' erba che volete servirci sotto.

Ale alla Sen-Clù.

Antrè = Queste si fanno esattamente come le precedenti, alla sola riserva, che in luogo di farsirle con una farsa di Chenef, si riempieno con un Salpiccone crudo di Animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e le servirete con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete alla *pag. 79. Tom. I.*, o altro Culì colorito.

Ale alla Pulette Tedesca.

Antrè = Fiambate leggermente dodici ale di tocchino, o di gallinaccietta, imbianchitele all'acqua bollente, passatele alla fresca, appropriatele bene, e guardatevi di tagliargli le punte, come alcuni sogliono pratticare, asciugatele, mettetele in una cazzarola, con un pezzo di bu-

tir-

tirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale ; passatele sopra il fuoco , aggiungeteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo generale . Fatele bollire dolcemente ; quando saranno cotte , digrassatele, levate il prosciutto , e mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco della detta Salsa fatta raffreddare , petrosemolo trito imbianchito , e sugo di limone .

Ale in Fricassè alla Pulette .

Antrè = Dissossate delle ale di gallinaccietta ; o di tocchino , imbianchitele all' acqua bollente , passatele alla fresca , asciugatele ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un pugno di prugnoli freschi se si trovano ben puliti ; un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , passatele sopra il fuoco , metteteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo buono ; fatele bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatele , levate il prosciutto , il mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte , e servitele con un buon sugo di limone . Tanto questa Fricassè , come l' altra ; e tutte quelle che verranno in seguito se le cambiate di cazzarola allorchè saranno cotte , e ci passate la Salsa col setaccio non sarà che bene , e secondo le regole dell' arte . I prugnoli però , o altre guarnizioni si debbono servire colla Fricassè .

Ale alla Mariè .

Antrè = Fiambate leggermente dodici ale di gallinaccietta , dissossatele ; maneggiate un poco di lardo rapato con petrosemolo , scalogna , prugno-

gnoli , cipolletta , un' idea di basilico , una punta d' aglio il tutto trito , riempiteci le ale , cucitele . Prendete una cazzarola , metteteci tre fette di vitella nel fondo , aggiustateci sopra le ale , sei salciccie grosse e corte , tre oncie di ventresca tagliata in fette sottili , una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, pepe schiacciato , copritele con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fatele sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto , e sopra , o cenere calda ; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono , fatele finire di cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiustate le ale nel piatto che dovete servire , tramezzatele colle salciccie levata la pelle , le cipollette , e la ventresca intorno , qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco, e servitele con questa Salsa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di scalogna trita , aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura , fate bollire dolcemente , digrassate , e servite sopra le ale , e guarnizione , con sugo di limone, e un poco di cerfoglio trito imbianchito .

Ale in Surprise .

Orduvre = Fate cuocere dodici ale di tocchino con qualche fetta di lardo , e prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , sale, pepe schiacciato , e un poco di brodo . Quando saranno cotte , aggiungeteci un poco di brodo nel fondo della cottura , passatela al setaccio , digrassatela ,

tela, fatela consumare al punto di una glassa; glassateci le ale, fatele raffreddare, avvolgetele con un poco di farsa di Chenef, doratele, panatele di mollica di pane ben fina, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Ale al Basilico.

Orduvre = Vedete piccioni al basilico, mentre si apprestano nella stessa guisa.

Ale alla Mariniere.

Orduvre = Abbiate dodici, o sedici ale di tocchino che siano tenere, e frolle al suo punto, fiambatele, e appropriatele bene. Fate una marinada come siegue; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, due, o tre cucchiaj di aceto, mezzo bicchiere di brodo, sale, pepe schiacciato, due spicchi di aglio, due garofani, tre scalogne, una cipolla in fette, fette di carota, e panè, una foglia d' alloro in pezzi, basilico, fusti di petrosemolo; fate intiepidire questa marinada sul fuoco; metteteci a marinare le ale per quattro, o cinque ore, poscia asciugatele, intingetele nel bianco d' uovo sbattuto, infarinatele, fatele friggere nello strutto di bel color d' oro, e servitele, con petrosemolo fritto intorno.

Ale alla Versigliade.

Antré = Fiambate dodici ale di tocchino bianche, e tenere, dissossatele, farsitele di un picciolo Salpiccone crudo e ben fatto, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone acciò restino bianche, piccatele di fusti di petrosemolo; met-

mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, poco brodo ma buono, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, e non colorita, dateci il lustro al petrosemolo, e servite le ale scucite, con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 95.*

Ale alla Ferigord.

Antrè = Prendete dodici ale di gallinaccietto, fiambatele leggermente, dissossatele, e riempitele con un poco di farsa di Chenef, cucitele, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sugo di limone, e pulitele come il solito; poscia piccatele di tartufi imbianchiti all' acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare come l' altro per dare un lustro alli tartufi, e servitele con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete nel *Tom. I. pag. 79.*

Ale-

Ale alla Lombarda;

Antrè = Fiambate, e appropriate bene dodici ale di tocchino, imbianchitele un momento all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con due dozzine di cipollette imbianchite all' acqua bollente, un pezzo di prosciutto, fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d' erbe, poco sale, pepe schiacciato, brodo buono, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotte, prendete il piatto che dovete servire, poneteci nel fondo una porzione di una picciola Salsa fatta con un poco di culì mescolato con due rossi d' uova crudi, un pezzo di butirro, un' idea di basilico in polvere, e un poco di pepe schiacciato, fatela soltanto scaldare, acciò si squagli il butirro; metteteci sopra del parmigiano grattato, aggiustateci le ale colle cipollette, aspergete per tutto col restante della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane; fate prendere un leggiero color d' oro al forno, scolate poscia qualche poco di grasso se vi fosse, e servite con un' idea di Brodo chiaro.

Ale all' Erbe fine.

Orduvre = Prendete una dozzina di ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, imbianchitele un momento all'acqua bollente, raschiatele col coltello acciò restino bianche, passatele un' istante in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, un' idea di basilico, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, tre foglie di dragoncello, una punta d'aglio, il tutto tri-

trito fino, sale, pepe schciacciato; abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella, e una fetta di prosciutto nel fondo; aggiustateci sopra le ale col loro condimento, copritele di fette di lardo, e un foglio di carta; fatele sudare con poco fuoco sotto, e sopra, o cenere calda, aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; fatelo consnmare di nuovo; bagnate con Culì, fate finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto; digrassate, levate la vitella, e prosciutto, e servite sopra le ale con sugo di limone.

Ale alla Plusce-Verte.

Orduvre = Fiambate, e dissossate una dozzina di ale di tocchino, imbianchitele all' acqua bollente, e pulitele bene. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra le ale con qualche fetta di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, mezza cipolla in fette, otto o dieci prugnoli se si trovano, o funghi, un mazzetto d' erbe diverse, un poco d' olio fino, sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con brodo, e fate finire di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, passate il fondo della Salsa, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, una buona quantità di petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente,

te, e ben spremuto. Fate stringere sopra il fuoco; aggiustate le ale sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Ale alli Piselli fini.

Antrè = Queste si troveranno all'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Ale alla Senteminult.

Orduvre = Mettete in una marmitta un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fusti di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, mezza cipolla in fette, dodici coriandoli, fette di carote, e panè, sale, pepe schiacciato; bagnate metà latte, e metà brodo bianco, o tutto latte, movete sopra il fuoco con un cucchiajo di legno fintanto che bolle; metteteci dodici ale di gallinaccietto dissossate, e imbianchite un momento all'acqua bollente; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, scolatele, mettetele sopra un piatto, conditele con un poco di grasso della Senteminult, poco sale, e pepe schiacciato; allorchè saranno quasi fredde, mescolate un rosso d'uovo nel grasso, ungeteci bene le ale, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, con un fuoco temperato, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio con sugo di limoné. Se non le volete far cuocere in una Senteminult, fatele cuocere come vi pare, ed anche nella marmitta dell'allesso; poi conditele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, mescolate un rosso d'uovo nel butirro, ungeteci le ale, panatele, fatele cuocere, e servitele come le pre-

precedenti. In questa guisa si nominano Ale alla Melfì.

Le ale alla Senteminult si possono dissossare, ed anche farsire, o con una farsa di Chenef, o con un Salpiccone minuto, e ben fatto; ovvero senza essere dissossate, ma bensì nel loro stato naturale, e servite con sotto una Salsa alla scalogna, e sugo di limone, che trovarete nel *Tomo I. pag. 91.*

Ale al Forno alla Senteminult.

Orduvre = Quando le ale saranno cotte in qualunque maniera sia, dissossate, o nò, farsite, o senza farsa, mettetele sopra un piatto con sotto qualche fetta di lardo già cotta, stendete sopra ad ogni ala una Salsa alla Senteminult, che trovarete nel *Tom. I. pag. 20.*, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro al forno ben caldo, e servitele con sotto una Salsa chiara con sugo di limone, ovvero un Sugo di manzo, con quattro scalogne trite, pepe schiacciato, sale, e sugo di limone.

Ale alla Majanse.

Antrè = Fate sudare un bel pezzo di prosciutto in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, quanto divenga un poco sodo, poscia tagliatelo per lungo, e mai per trovarlo, mentre in tal guisa si strapperebbe, fatene dei lardelli per piccarci dodici belle ale di gallinaccietto, che prima dissossarete, e riempirete di un picciolo Salpiccone di animelle ben fatto, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, e mettetele a cuocere in una cazzarola, con brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse,

mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, niente sale, poco pepe, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, fate consumare un poco di brodo senza sale, per dare il lustro al prosciutto, e servitele con sotto una Salsa a. butirro di gamberi, che trovarete nel *Tom. I pag.* 78.

Ale al Naturale.

Antrè = Fiambate, e dissossate una dozzina di ale di gallinaccietto, farsitele di una buona farsa di Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschiatele bene col coltello; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, brodo buono, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo bollire a fuoco allegro, e consumare al punto di una bella glassa, sciogliete, scolate, ed asciugate bene le ale, glassategli la parte superiore, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostro genio, ovvero un Sugo chiaro, con sugo di limone.

Ale alli Gamberi.

Antrè = Legate otto gamberi vivi con un poco di filo, che siano tutti eguali. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una di prosciutto, aggiustateci otto belle ale di gallinaccietto dissossate, e ripiene di

un

un Salpiccone crudo di animelle, code di gamberi, e tartufi, che trovarete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiustateci anche li otto gamberi vivi, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, coprite di fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un quarto d'ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; aggiungeteci poscia un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; fatelo consumare; bagnate con brodo bianco buono, fate finire di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le ale, e servitele con i gamberi mondati, e sotto una Salsa al culì di gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8.

Ale alla Spagnuola.

Orduvre = Prendete sei ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, prendete anche sei piedi di lattuga, sei belle animelle di cuore di capretto, e sei cipollette; imbianchite le lattughe, e cipollette all' acqua bollette, legate le lattughe in mazzetti, mettetele a cuocere colle cipollette, con buon brodo, un pezzo di prosciutto, due fette di lardo, una fetta di vitella, sale, una cipolletta con due garofani, due fette di carota. Le ale, e le animelle imbianchitele all' acqua bollente, cuocetele a parte; cioè le animelle alla Singarà. Vedete *Tom. I. pag.* 177., e le ale al naturale *pag.* 138. Quando sarà il momento di servire, aggiustate le ale sopra il piatto, che siano glassate, tramezzatele colle lattughe bene asciugate dal grasso, le cipollette, e animelle, ma senza il prosciutto sopra; versateci una buona Salsa alla Spagnuola, e servite.

Ale alla Perla.

Orduvre = Dissossate le ale, fatele cuocere in una bresa leggiera; quando saranno fredde, intingetele in una pastella di frittura, friggetele nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Ale alla Servante.

Orduvre = Prendete una dozzina di ale di tocchino, o di gallinaccietta, fiambatele, e appropriatele bene, imbianchitele un momento all' acqua bollente, passatele alla fresca, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito; passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele con brodo, e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale, pepe schiacciato, fatele cuocere dolcemente, e consumare a poca salsa; quando sarete nel momento di servire, digrassatele, legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con due cucchiaj di brodo, sugo di limone, o di agresto, ed un alice passata per setaccio.

Ale in diverse maniere.

Orduvre = Le ale di gallinaccio, di gallinaccietto, e di tocchino si possano servire dissossate, e ripiene con farsa di Chenef, o con qualunque Salpiccone minuto, e ben fatto. Piccate, e glassate, con qualsivoglia Salsa d' erba, Guarnizione d' ogni specie, Salse chiare, Salse legate, alla Massedoene come i tenerumi di mongana; vedeteli nel *Tom. I. pag.* 188. A qualunque Ragù ec. Al Naturale senza essere piccate, quando

do sono cotte in una bresa, con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe, e brodo, le potete servire con quella Salsa, o Ragù, che più sarà di vostro genio. Se la Salsa, o il Ragù, che volete servire non hanno sufficiente sostanza, aggiungeteci il fondo della Salsa delle ale ben digrassato, passato al setaccio, e consumato al suo punto; ma bisogna avere attenzione al sale, onde metterne molto poco nella cottura delle ale. Se le volete servire panate, in questo caso le potete dissossare, e farsire di ciò, che vi aggrada, ovvero panarle al naturale senza dissossarle. Le ale sono una vivanda ottima in qualunque maniera vengono preparate. Le ale di pollanche, o pollarde possono servire ai medesimi effetti. All' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* averò ancora occasione di parlare delle ale servite a diverse Purè, e Culì, in Hoscepot, in Ragù ec. Esse sono di un grand' uso nella Cucina.

Filetti mignoni in Granata.

Antrè = I filetti mignoni di gallinaccio sono quelli, che si trovano sotto ai due mezzi petti vicino la forcinella, ed immediatamente attaccati all' osso; questi sono assai più teneri, e delicati di qualunque altra parte dell' animale, eccetto il fegato; onde vengono molto impiegati nella Cucina. Per fare una Granata prendete otto filetti teneri, bianchi, carnuti, tutti eguali, piccateli di minuto lardo, e fatela esattamente come quella di Filetti di Pollanca. Vedetela all'articolo della Pollanca.

Filetti mignoni alla Contessa.

Orduvre = Piccate otto belli filetti di gallinaccietta, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca; metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un poco di brodo buono, poco sale, copriteli con due, o tre fette di lardo, e un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti passate il fondo della cottura al setaccio, aggiungeteci mezzo bicchiere di brodo colorito, digrassate, fate consumare al punto di una bella glassa, glassateci i filetti, e serviteli con sotto una Salsa di Spinaci, o una guarnizione di cipollette, o rape, o altr' erba, con una Salsa alla Spagnuola, o Culì.

Filetti mignoni in Ruladine.

Orduvre = Prendete otto filetti di gallinaccietta, bianchi, e polpiti; tagliategli in mezzo per lungo, levategli il nervetto di mezzo, e ritagliateli ancora per traverso in guisa che ogni filetto formi quattro pezzi; batteteli tramezzo un panno bagnato assai sottili. Abbiate una farsa di Chenef delicata, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un poco sopra ad ogni fetta, involtatela, e formatene tante braciole ripiene, che siano tutte eguali, infilatele a spiedini di legno sottili, quattro o cinque insieme, infarinatele leggermente, ponetele in una cazzarola con butirro squagliato, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando averanno preso un color d' oro da una parte, voltatele dall' altra acciò prendano colore egual-

egualmente, indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco, che la Salsa sia color d'oro, fate bollire con poco fuoco. Quando saranno cotte, levatele dalli spiedini, mettetele in un'altra cazzarola, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e mettetela colle Ruladine. Servitele giuste di sale, con sugo di limone, e poca Salsa. Se volete, potete metterci prugnoli, o tartufi in fette, o piselli, ovvero guarnirle intorno con qualunque sorta d'erba, come cavoli fiori, rape, carote, cipollette, carciofi, qualsivoglia mazzetto d'erba. Vedete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* come si cuociono le diverse Guarnizioni d'erbe. Se volete fare le Ruladine più grosse, d'ogni filetto formatene due pezzi.

Filetti mignoni alla Tedesca.

Orduvre = Abbiate otto filetti di gallinaccio, batteteli come li precedenti, ma intieri, farsiteli nello stesso modo, e involtateli egualmente; infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, bagnandoli con latte preparato in questa maniera; prendete due fogliette di latte, fatelo bollire, e consumare per metà, aggiungeteci un pizzico di coriandoli, pochissimo sale, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate bollire ancora mezzo quarto d'ora, poscia passate al setaccio, e di quando in quando, aspergeteci le Rulade, fin tanto che saranno cotte, e si saranno bevuto tutto il latte; mettete allora un pezzo di butirro nella leccarda, ungetele bene, e fategli prendere

un

un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete nel *Tom. I. pag. 77.*

Filetti mignoni alla Senteminult.

Orduvre = Abbiate sei belli filetti di gallinaccio, batteteli, farsiteli, e involtateli come i precedenti; fate una farsa di Gratino cruda, stendetela sopra il piatto alla grossezza di un dito, aggiustateci le sei Rulade tutte eguali; ungetele sopra di butirro squagliato, e rosso d'uova mescolato insieme, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina; fatele cuocere ad un forno temperato, e di un colore biondo; servitele con sotto una Salsa chiara, con sugo di limone. Potete anche coprirle con una Senteminult, panarle, cuocerle, e servirle nella stessa maniera. La farsa di Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e la Senteminult nel *Tom. I. pag. 20.*

Filetti mignoni in Bignè.

Orduvre = Prendete otto filetti di gallinaccio, levategli il nervo di mezzo, e divideteli in quattro parti per ciascheduno, batteteli tramezzo un pannolino bagnato ben sottili, farsiteli con una farsa di Chenef come i precedenti, rulateli nello stesso modo tutti eguali, bagnateli con uovo sbattuto, panateli, fateli friggere di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. La farsa di Chenef vedete *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni al Gratino.

Orduvre = Stendete un dito di farsa di Chenef delicata sopra il piatto che dovete servire; aggiustateci sopra sei belle Rulade di filetti di gallinaccio tutte eguali, e farsite colla stessa farsa di Chenef; copritele con fette di lardo già cotte

in

in qualche bresa, e un foglio di carta; fatele cuocere a un forno temperato. Quando saranno cotte, scolate il grasso, levate le fette di lardo, mettete tramezzo ad ogni Rulada una crosta di mollica di pane fritta nel butirro, e di un bel color d'oro; guarnitele all'intorno di cipolline, o di cimette di cavolo fiore, e servitele con sopra una buona Salsa alla Spagnuola con sugo di limone. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, e le diverse Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni all' Inglese.

Orduvre = Prendete otto belli filetti di gallinaccio, batteteli tramezzo un pannolino bagnato ben sottili, farsiteli di una farsa di Chenef, e rulateli come li precedenti tutti eguali, infilateli ad uno spiedino; legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, bagnandoli con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, e spolverizzateli di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel color d'oro, e serviteli tramezzati di mazzetti d'indivia, con una Salsa all'Italiana rossa; che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* I mazzetti all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni alla Ravigotta.

Antrè = Tagliate nel mezzo per lungo otto belli filetti di gallinaccio, e formatene come sopra sedici braciole, battetele ben fine, farsitele di una farsa di Chenef, nella quale avrete mescolato un poco di petrosemolo e cinque foglie di dragoncello trito, e imbianchito, rulatele come le altre tutte eguali, avvolgetele con un poco di filo. Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, con un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due

due garofani, metteteci dentro le Ruladine, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere leggiermente con fuoco sotto, e sopra; allorchè averanno preso un color biondo da una parte, voltatele dall' altra, che farete colorire egualmente; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, che il colore della Salsa sia alquanto pallido; fate seguitare a cuocere lentamente. Quando saranno cotte, scioglietele, mettetele in una cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, e prima di servire poneteci l' erbe a Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*, alla Salsa di tal nome.

Filetti mignoni in Granadine.

Antrè = Prendete otto belli filetti di gallinaccio che siano bianchi, mentre ve ne sono di quelli, che hanno un colore un poco gialliccio; batteteli come gli altri, in guisa che le braciole venghino alquanto tonde, rifilatele tutte all' intorno, per attondarle meglio. Stendete sopra a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Salpiccone cotto, con poca salsa, che trovarete all' Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli la forma di un Pomo, mettetele a cuocere in una cazzarola giusta alla loro grandezza, colla legatura al di sotto, con butirro squagliato, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra; quando principieranno

ad

ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; ma senza prendere colore; se non sono cotte, metteteci ancora un poco di brodo buono, e che cuocino assai ristrette. Quando saranno cotte scucitele, fateci sopra a ciascheduna un lavoro di una stella, un fiore, o altro di vostro genio, con fettine di tartufo, prosciutto, e code di gamberi, carote, il tutto cotto, e fusti di petrosemolo imbianchiti in un poco di brodo, rimettetele a mano a mano nella loro cazzarola, e copritele colle stesse fette di lardo. Allorchè sarete nel momento di servire, scolatele dal grasso, scopritele, ponetele sul piatto, e servitele con sotto una Salsa al culì di gamberi; ovvero un'Italiana verde, o una Salsa chiara, con un poco di dragoncello trito, imbianchito, e ben spremuto, pepe schiacciato, e sugo di limone. Queste Salse vedetele al loro Articolo *Tom. I.* dalla *pag.* 78. sino a 79.

Filetti mignoni all' Erbe fine.

Orduvre=Tagliate in quattro parti otto filetti mignoni di gallinaccio, levategli il nervo di mezzo, batteteli più sottili che sia possibile, stendeteli sopra una salvietta, uno accanto all'altro, conditeli con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, tartufi freschi, prugnoli secchi, un poco di basilico, qualche foglia di dragoncello, cipolletta, prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzaroletta, una punta d'aglio, il tutto trito separatamente, e ben fino; avvolgete ogni fettina ripiena di queste erbe fine, e infilatele a mano a mano a spiedini di lo-

legno cinque, o sei per spiedino. Prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, scalogna e cipolletta trita, un pezzo di prosciutto; passate sopra un fuoco leggiero; quando principia a divenire color d' oro, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo; metteteci dentro le ruladine, con una cipolletta con due garofani, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; dopo un quarto d' ora, aggiungeteci un pizzico di farina, bagnata con brodo bianco, e terminate di cuocere con poco fuoco. Quando saranno cotte, digrassate la Salsa, levate il prosciutto, la cipolletta, i spiedini, e legate con una liason di tre rossi d' uova, con petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente, e ben spremuto, un poco di brodo freddo, e sugo di limone.

Filetti mignoni alla Pulette.

Orduvre = Quando i filetti mignoni saranno tagliati, battuti sottili, ed imbianchiti in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro, metteteci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono, aggiungeteci un pezzetto di prosciutto, una dozzina di prugnoli se si trovano, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani; fate bollire dolcemente. Allorchè saranno cotti, e la Salsa consumata al suo punto, digrassate, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto; legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fi-

Filetti mignoni in Marinada.

Orduvre = Tagliate sei filetti di gallinaccio, ognuno in quattro, o sei parti, batteteli più sottili che sia possibile, marinateli con due cucchiaj di brodo, due d' aceto, mezza foglia d' alloro in pezzi, uno spicchio d' aglio, due scalogne in fette, sale, pepe schiacciato; dopo due ore di marinada asciugateli, infarinateli, indorateli, e friggeteli nello strutto ben caldo di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete anche intingerli in una una pastella, o indorarli, panarli, e friggerli egualmente.

Filettti mignoni in Escaloppe alla Spagnuola.

Orduvre = Levate il nervo di mezzo a otto filetti di gallinaccio, tagliateli in fettine per traverso le più sottili che sarà possibile, battetele finissime; ungete di butirro un gran piatto d' argento, o di rame, aggiustateci sopra l' Escaloppe con scalogne, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, un' idea di persa, e basilico, il tutto trito, qualche fettina di prosciutto, e di tartufo, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando l'Escaloppe saranno cotte da una parte voltatele dall' altra; quindi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire. Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nell' altro piatto, fatelo consumare; bagnate con un poco di Salsa alla Spagnuola, o Culì, fate bollire un momento, digrassate. Guarnite l' Escaloppe di una corona di cipollette cotte con un buon brodo, e un pezzo di prosciutto, e serviteci sopra la Salsa con un buon sugo di limone. *Fi-*

Filetti mignoni in Escaloppe al Fiore di Latte.

Orduvre = Allorchè i filetti saranno tagliati, battuti sottili, e cotti come li precedenti, ma senza erbe fine, nè prosciutto, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire. Mettete nell' altro piatto un poco di farina, bagnate con due cucchiaj di brodo bianco, e mezzo bicchiere di fiore di latte passato al setaccio, fate bollire un momento a fuoco allegro, e servite sopra l' Escaloppe con petrosemolo trito imbianchito. Guarnitele all' intorno di una corona di crostini tagliati propriamente, e fritti nel butirro di bel colore; o altro di vostro genio. Vedete l'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni in Escaloppe all' Acido.

Orduvre = Quando averete cotte l' Escaloppe come quelle alla Spagnuola, ma senza tartufi, aggiustatele sopra il piatto. Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nell'altro piatto, fatelo consumare, bagnate con Culì, aggiungeteci qualche cedrioletto tagliato in filetti, capperi fini intieri, due alici passate per setaccio; fate bollire un momento, digrassate, e servite con un buon sugo di limone. Guarnite l' Escaloppe come sopra.

Filetti mignoni in diverse maniere.

Antrè = Con i filetti mignoni di gallinaccio, o di gallinaccietta si fanno delle bonissime Escaloppe, Ruladine, e Farse delicatissime: Queste ultime si veggono nel *Tom. IV. Cap. I.*; per le altre mi sembra di averne detto abbastanza, benchè vi sarebbe ancora molto da dire, ma terminerò con un *Gattò al Montespà*, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 171.

Zam-

Zampe in Surprise.

Orduvre = Prendete dodici zampe di gallinacciette grasse, e polpute, sbollentatele nell'acqua calda, o sopra un fornello acceso, per poterle pelare, tagliategli gli artigli, e mettetele a cuocere in una picciola marmitta, con brodo grasso, un bicchiere di vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, fatele cuocere a picciolo fuoco; quando saranno cotte scolatele, fatele raffreddare, avvolgetele di una buona farsa di Chenef, indoratele con uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Vedete la Farsa nel *Tom. IV. Cap. I.*

Zampe in Chenelle.

Orduvre = Allorchè le zampe di gallinaccio saranno cotte come le precedenti, levategli l' osso grosso della zampa, intingetele in una pastella, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Le potete anche avvolgere con una Senteminult assai legata, indorarle, panarle, fargli prendere colore al forno, e servirle con sotto una Salsa chiara.

Zampe a diverse Salse.

Orduvre = Fate cuocere le zampe di gallinaccio, come quelle in Surprise; quando saranno ben cotte, asciugatele dal grasso, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra quella Salsa che più sarà di vostro genio, come per esempio Ascè, alla Ravigotta, alla Spagnuola, al Seladone, alla Mariniera, alla Sassone, al Sultano,

alla Pulette, alla Nivernoese ec. Tutte queste Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Dei Fegati di Gallinaccio.

Questi fegati benchè si apprestano nella stessa maniera, che gli altri fegati di Pollo, pure meritano, che se ne faccia una particolare menzione; imperocchè in Palermo si trovano fegati di gallotta (grossa gallinaccietta) di una grandezza e bellezza sorprendente, dimodochè vengono recati in Napoli, come cosa rara in regalo a Personaggi rispettabili. Con uno di questi fegati se ne forma un piatto sufficientemente grande. I fegati di questi animali si servono ordinariamente interi cotti in una cassettina di carta.

Fegati di Gallinaccio alli Tartufi.

Orduvre = Siccome noi abbiamo questi fegati nel Carnevale, onde si possono preparare alli tartufi, essendo molto gustosi in questa maniera. Mettete dunque in una cazzarola un buon pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, uno spicchio d'aglio, quattro, o cinque tartufi, tagliati in fette, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Passate sopra il fuoco, sbruffateci poscia un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; fatelo consumare. Abbiate una cassetta di carta fritta nello strutto, metteteci nel fondo porzione de' tartufi con la loro Salsa, aggiustateci sopra un fegato di gallotta levate il fiele, sgorgato tre ore nel latte, ed asciugato, colla parte bella al di sopra, copritelo con il resto della Salsa e tartufi, levando l'aglio, coprite con fette di lardo imbianchite con

un

un poco di brodo bollente , ed un foglio di carta imbutirrata , fate cuocere ad un forno temperato . Quando sarà cotto , levate le fette di lardo , e la fetta di prosciutto , scolate bene il grasso , e servite subito con sopra un buon sugo di limone , ed un poco di Cull , o Spagnuola.

Fegati di Gallinaccio all' Italiana .

Orduvre = Quando averete bene appropriato un fegato di gallotta , fatelo sgorgare circa tre ora nel latte , poscia asciugatelo , conditelo con sale , pepe schiacciato , e noce moscata , ungetelo per tutto con butirro squagliato , spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino ; collocatelo in una cassettina di carta , giusta alla sua grandezza , fritta come la precedente , aspergete sopra con altro butirro squagliato , poco prima di servire , fate cuocere ad un forno temperato di un bel color d' oro , e servitelo nella cassettina , scolato bene il butirro , con sopra un gran sugo di limone , e sotto una Salsa all' Italiana chiara . Vedetela nel *Tom. I. pag. 66.*

Fegato di Gallinaccio al Gratino .

Orduvre = Guarnite il fondo d' una cassettina di carta , fritta come sopra con una farsa di Gratino cruda , accomodateci dentro un fegato di gallinaccio , condito come il precedente , e copritelo di una Senteminult, spolverizzatelo sopra di mollica di pane grattato fino , aspergetelo con butirro squagliato , fatelo cuocere ad un forno temperato , e servitelo con sotto una Salsa chiara alla scalogna , e sopra un buon sugo di limone . La farsa al Gratino vedetela *Tom. IV.*

Cap. I. La Senteminult, e la Salsa vedetela *Tom. I. pag.* 20. e 98.

Fegati di Gallinaccio in ogni maniera.

Orduvre = Quando il fegato di gallotta sarà condito e cotto dentro la cassettina con una Salsa come quella alli tartufi, ma senza tartufi, lo potete servire, scolato bene il butirro con sopra qualunque Salsa piccante, o Ragù rilevato di gusto. Nella stessa maniera potete servire il fegato cotto all' Italiana, cioè variargli la Salsa a vostro piacere. Le Salse che più convengono a questi fegati sono le Salse chiare d' ogni genere, come all' Aspic ec. Quello che si deve osservare nella cottura di tutti i fegati in generale si è di servirli subito che saranno cotti.

I fegati di gallotta in qualunque maniera si vogliono servire con salsa, si mettono sempre a cuocere in cassettina di carta, dappoi si possono levare, e servirli sopra il piatto, con qualunque Salsa, o Ragù.

Gallinaccietto all' Imperiale.

Antrè = Prendete un bel gallinaccietto, tenero, e frollo al suo punto, fiambatelo, sventratelo, trussatelo colle zampe sulle coscie, farsitelo col suo fegato ben trito, e mescolato con scalogna, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, un' idea di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro; involtatelo in una Papigliotta come il gallinaccio *pag.* 120. Fatelo cuocere a un forno temperato. Quando sarà il momento di servire, scartatelo, scolatelo bene dal grasso, e ser-

e servitelo che sia bianchissimo con sotto un Culì all' Imperiale, e sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 11.

Gallinaccietto alla Ravigotta.

Antrè = Aggiustate bene un gallinaccietto colle zampe dissossate, e ripiegate sotto l' estremità della coscia, mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il petto, bagnate con della Poele fresca, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo che sia ben bianco, con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67. Se non avete Poele, fatelo cuocere come quello alla Riscelieù *pag.* 199.

Gallinaccietto al Sultano.

Antrè = Abbiate un gallinaccietto di una mezzana grossezza, fiambatelo, sventratelo, e riempitelo di un Ragù crudo di animelle di abbacchio, o di capretto, e tartufi, che trovarete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, e trussatelo colle zampe dissossate, come il precedente; infilatelo ad uno spiedino, avvolgetelo di carta come il gallinaccio in Papigliotta *pag.* 120., legate questo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Allorchè sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87.

Gallinaccietto alla Riscelieu.

Antrè = Prendete un gallinaccietto, fiambatelo, sventratelo, e riempitelo di un Ragù crudo di ani-

animelle, e tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col petto più piatto che sia possibile, oppure levategli l'osso di detto petto; mettetelo in una cazzarola ovata, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, trè scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, sale, brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, e nel momento di servire, levatelo dalla bresa, fategli un fiore sul petto di fettine di tartufi, code di gamberi, carota gialla, fettine di prosciutto, il tutto cotto, fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, e servitelo con sotto una Salsa chiara di vostro genio, ovvero una Salsa alli tartufi, o Culì colorito. Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Gallinaccietto in Papigliotta.

Antrè = Questo si prepara, e si serve esattamente come il gallinaccio in Papigliotta. Vedete *pag.* 120.

Gallinaccietto in diverse maniere.

Antrè = I gallinaccietti si possono accomodare esattamente come i gallinacci. Vedete quest'ultimi dalla *pag.* 20. fino a 128., oltre di ciò si possono anche apprestare, allorchè non sono tanto grossi, come i tocchini de' quali ne parlo quì appresso. Vi sarebbe per verità ancora molto da dire sopra a questo Pollo, che la ristrettezza di quest'Opera non permette.

Tocchino alla Sassone.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino che sia carnuto, grasso, e bianco, nè tanto picciolo, nè tanto grosso, farsitelo del suo fegato trito, mescolato con scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, ed un poco di butirro, trussatelo propriamente colle zampe rivoltate sulle coscie, mettetelo in una cazzarola con sotto qualche fetta di lardo, sul petto due fette di limone senza scorza, e fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, una fetta di prosciutto, sei foglie di dragoncello, la quarta parte di una foglia di alloro, un'idea di basilico, poco sale, pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, che sia bianchissimo, e servitelo con sugo di limone, e sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 75. Avverto quì per sempre come tutta la Polleria, che sarà un Articolo molto lungo, bisogna osservare che non passi mai di cottura; ma bensì sia sugosa, e cotta al suo punto: cognizione infinitamente importante, essendo la base fondamentale di un ottimo Cuoco il conoscere le diverse cotture di tutto ciò che pone in opera, tanto in carne di Macello, Polleria, e Caccia.

Tocchini in Tartarughe al Seladone.

Antrè = Prendete due tocchini non molto grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, facendogli un taglio lungo nella schiena, riempiteli di un Ragù crudo di animelle, tartufi, pru-

prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*; cuciteli in guisa che abbiano la forma di una Tartaruga, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, poneteli sopra una salvietta pulita, fateli raffreddare, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, della grossezza come una conchiglia di Tartaruca, e dategli la medesima figura col coltello bagnato con uovo sbattuto; sopra detta farsa fateci un lavoro con filetti, o quadretti, di tartufo, carota gialla, lattuga, code di gamberi, rapa, fettine di prosciutto, torzuto, il tutto imbianchito, cioè prolessato, che immiti il di sopra della Tartaruca, e non sarà che bene, se ne averete una presente. Le quattro zampe, e la testa, glie le formarete con cinque tartufi, prima imbianchiti all' acqua bollente, e poi intagliati, o con carota gialla, o torzuti, qualora, non si trovino i tartufi freschi. Ponete i tocchini in una cazzarola con i tartufi, o carote intagliate, e fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, otto foglie di dragoncello, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, avendo attenzione che in meno di mezz'ora sono cotti, e si debbono subito servire. Per ciò fare tirateli fuori della bresa, scuciteli con diligenza sopra una salvietta, addattategli la testa, e le quattro zampe con piccioli ossi di ale de' pollastri, e serviteli con sotto una Salsa al Seladone, o altra di vostro genio.

Quel-

Quella al Seladone vedetela nel *Tom. I. pag.* 71. Potete fare i tocchini in Tartaruca, anche senza farsa, cioè guarnirli dopo cotti, e nell'atto di servirli, cosa che si rende facilissima, avendo tutto pronto per tale operazione.

Tocchini alla Contì.

Antrè = Fiambate, e spilluccate bene due tocchini, che siano grassi, e bianchi, dissossateli del tutto, alla riserva delle ale, riempiteli di un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli in guisa che l'ano per la parte della schiena si avvicini verso il collo, e mostri meglio tutto il petto dalla parte opposta; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschiateli leggermente col coltello, infilategli le zampe, spiluccate, tagliate le dita, e scortate per metà, nel sito delle coscie, che si vegga soltanto il piede; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, copriteli con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, sei foglie di dragoncello, due scalogne, un pezzo di prosciutto, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli dalla bresa, poneteli sopra una salvietta, scuciteli, che siano bianchissimi, e fategli sopra il petto un bel fiore, o una stella, o altro lavoro, con prosciutto, tartufi, carota, code di gamberi, rapa, foglie di dragoncello, fusti di petrosemolo, il tutto cotto, e di bel colore; serviteli ben caldi con sotto una Salsa alla Sassone, o alla Belle-Vue,

op-

oppure una Salsa legata colorita. Tutte queste Salse le trovarete nel *Tom. I. dalla pag.* 75. fino a 90. Al principio della Pollerìa *Tom. II.* si troverà descritto il modo di dissossare.

Tocchino alla Bajonne.

Antrè = Prendete un bel tocchino, fiambatelo, e spilluccatelo secondo il solito, trussatelo colle zampe dissossate, ripiegate sotto l' estremità delle coscie; farsitelo del suo fegato trito, mescolato con erbe fine, lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e qualche fetta di tartufo; fatelo rinvenire come il solito, piccategli tutto il petto di prosciutto, mettetelo in una cazzarola, fatelo cuocere come quello alla Contì, e servitelo glassato leggermente con sotto una Salsa al culì di rape, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 94. Avverto che i lardelli di prosciutto debbono essere tagliati per lungo, e non per traverso, altrimenti si rompono; il prosciutto che avete destinato per lardare se fosse troppo fresco fatelo sudare un momento in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro prima di tagliarlo, in tal guisa i lardelli verranno più eguali, più sodi, e lardarete assai meglio.

Tocchino alla Lionese.

Antrè = Aggiustate un bel tocchino come il precedente, piccategli tutto il petto di tartufi imbianchiti; fatelo cuocere nella stessa maniera, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa al culì di prosciutto, o al Culì di tartufi, ovvero alla Spagnuola. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Tocchino alla Poele.

Antrè = Questo si appresta nello stesso modo, che la Pollanca alla Poele. Vedetela quì appresso, colla sola diversità, che in luogo di riempirlo di farsa di Chenef lo riempirete di un Ragù crudo d' animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Lo ripeto anche adesso, state attento al suo punto di cottura, in meno di mezz' ora è cotto, e servitelo subito, scolato dal grasso, e scucito, con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Tocchino alla Polacca.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino grasso, e bianco, trussatelo come il precedente, farsitelo del suo fegato; prendete una cazzarola ovata giusta alla grandezza del tocchino, metteteci nel fondo un pezzo di butirro, qualche fetta di prosciutto, e di vitella, posateci sopra il tocchino col petto al di sotto, due scalogne, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, poco sale, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando principierà ad asciugarsi, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fate bollire sempre dolcemente, e che il tocchino resti bianco; consumato il vino aggiungeteci un poco di brodo bianco, ma poco. Quando sarà cotto, servitelo con sopra un Ragù melè di animelle, tartufi, prugnoli, code di gamberi ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tocchino all' Ivoare.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie. Prendete una cazzarola ovata, metteteci un pezzo di butirro, un poco di lardo rapato, un cucchiajo d' olio, qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente, delle fettine di prosciutto, di carota, due spicchi d' aglio, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un mazzetto di petrosemolo con un poco di sellero, basilico, dragoncello; e la quarta parte di una foglia di alloro. Passate sopra il fuoco, quando averà un poco sudato senza prendere colore, poneteci il tocchino col petto al di sotto, fatelo stufare un poco, spremeteci il sugo di un limone, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo buono; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra; la cazzarola ben chiusa. Allorchè sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, che sia sufficiente per la Salsa, e dolce di sale, metteteci un pezzetto di butirro maneggiato con un poco di farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra il tocchino con sugo di limone qualora ve ne fosse di bisogno.

Per variare questa Salsa, la potete servire con dragoncello, o cerfoglio, o finocchio selvatico in foglie, o sivette, o erbe a ravigotta, il tutto trito, imbianchito all' acqua bollente, ben spremuto, e posto nella Salsa nel momento di servire, ovvero alla Plusçe-Verte,

cioè

cioè delle frondette di petrosemolo assai piccole, imbianchite, e servite come sopra, o diverse erbe a Ravigotta tagliate in piccioli filetti, imbianchite, e servite egualmente.

La cottura del Pollo deve essere breve, perchè presto si cuoce, e metterlo al fuoco il tempo giusto, che ci vuole per cuocerlo prima di servirlo. La salsa domanda un gusto grazioso, molta sostanza, ed il Pollo che sia bianchissimo, e non deve covare punto nella cazzarola, ma cotto, devesi subito servire.

Per apprestare tutta sorte di Polli all' Ivoare la stagione migliore è il mese di Aprile, Maggio, e Giugno, tempo in cui si trovano le primizie della Polleria; mentre se si mettesse all' Ivoare un pollo che non fosse novello diverrebbe nero, e farebbe cattiva figura. Chi non avesse la vitella ne potrà fare di meno.

Tocchino alla Vestale.

Antrè = Prendete un bel tocchino, grasso, e bianco, fiambatelo, e spilluccatelo bene, levategli l'osso del petto, riempitelo di una farsa di Chenef delicata; staccate leggiermente la pelle dal petto, metteteci tramezzo un poco di detta farsa, cucitelo, e trussatelo colle zampe dissossate, e ripiegate sotto le coscie, mettetelo in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto; tre scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, consumato per metà, o altro vino bianco; copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere leggier-

giermente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scucitelo , scolatelo dal grasso , e servitelo che sia bianchissimo , con sotto una Salsa alla Sassone , o alla Rena Vedete queste salse nel *Tom. I. pag.* 75. e 95. La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tocchino alla Duchessa .

Antrè = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino , trussatelo colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo , fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro , e sugo di limone , poscia asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco brodo , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci tutto il petto del tocchino , e servitelo con sotto una Salsa alli Cedrioli , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 76. , o altra di vostro genio . Se volete le potete anche dissossare , e riempire di un Ragù crudo , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , piccarlo , cuocerlo , glassarlo, e servirlo nello stesso modo .

Tocchino allo Scarlatto .

Antrè = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato un tocchino grasso , e bianco , al-

alzategli la pelle sopra il petto, e fateci entrare più butirro di gamberi che potrete, riempitegli il corpo di un Ragù cotto di animelle, il fegato del tocchino, tartufi, prugnoli ec., con poca Salsa, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo bene, fatelo cuocere allo spiedo involtato di fette di lardo, e fogli di carta, legate a diverse riprese. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, e servitelo con sotto un Culì di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. Il butirro di Gamberi nello stesso *Tomo pag.* 19.

Tocchino alla Favorita.

Antrè = Abbiate un tocchino, fiambatelo, spilluccatelo, e dissossatelo del tutto, riempitelo di un grosso Salpiccone crudo di animelle di mongana, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, e stringetelo, piegandogli l'ano verso il collo, in guisa che sia quasi più largo, che lungo; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, infilategli le zampe come quello alla Contì. Prendete una cazzarola con qualche fettina di vitella, di prosciutto, di lardo, di carota, di cipolla, un poco di butirro, posateci sopra il tocchino col petto al di sotto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, due garofani; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta. Fatelo sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra, aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, poco brodo; fatelo finire di cuocere. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, digrassate-

satelo. Fate un pochino di rosso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., bagnatelo col fondo suddetto, un poco di Sugo, e Culì, fatelo bollire dolcemente per digrassare. Scucite il tocchino; ponetelo sopra il piatto, guarnitelo di culi di carciofi cotti in un bianco, e ripieni di un picciolo Ragù di granelletti, e picciole uovette nonnate, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e servitelo con sotto la Salsa suddetta passata al setaccio, e sugo di limone.

Tocchino alla Sen-Clù.

Antré = Appropriate un tocchino come il precedente, piccategli tutto il petto di minuto lardo, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca, fatelo cuocere esattamente come un fricandò, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostro genio; oppure un Biondo di mongana, o un Biù Celeste.

Tocchino in ogni maniera.

Antrè = Le picciole gallinacciette, ed i tocchini si possono apprestare nello stesso modo come i gallinaccietti; ed i gallinacci anch' essi nella stessa maniera; dipendendo la sola differenza dalla cottura, e delicatezza della carne dell' animale; ma tanto il gallinaccio, che il gallinaccietto, e tocchino, sono egualmente ottimi, ed hanno ognuno nel loro genere un sapore assai grato e gustoso, purchè siano giovani, ben nutriti, grassi, e bianchi. Essi si preparano in una infinità di maniere. Per esempio cotti in Papigliotta, o allo Spiedo, o al Forno, ripieni del loro fegato, come si è detto di sopra, li potete servire con tutte quelle Salse, Culì,

o Ra

o Ragù che saranno più di vostro genio. Cotti alla bresa, dissossati, o non dissossati, li potete egualmente servire con qualsivoglia Salsa legata, o colorita; inoltre a tutte sorta di Guarnizioni, o Ragù. Essendo peraltro impossibile di annoverare quì tutte le Salse, Ragù, e Guarnizioni che si possano servire con questi animali, mi ristringerò a dire, che il buon cuoco li potrà apprestare, e servire come più gli aggrada, e secondo il suo gusto. De' gallinacci in Galantina, in Adobbo, in Malbrè, in Cassa di butirro, al Pere Dugliette ec., ne parlerò, all'Articolo de' Rifreddi *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Sen-Clù.

Antrè = Le coscie di tocchino, di gallinaccietta, o di gallinaccietto si preparano, e si servono nello stesso modo; onde quanto sono per dire potrà riguardare sì le une, che le altre. Ordinariamente con due tocchini non tanto piccioli, o due gallinaccietti non tanto grossi, se ne ritraeno due buonissimi Antrè, cioè uno colle coscie, e l'altro colli petti. Quattro mezzi petti, e quattro coscie formano due competenti piatti; specialmente se vi si aggiunge una Salsa d'erba, o Ragù, o Guarnizione. Per le coscie alla Sen-Clù. Prendete due tocchini, fiambateli, e spilluccateli bene, tagliategli semplicemente la pelle sotto le ale, venite diritto nel mezzo del petto, e nel mezzo della schiena fino all'ano, staccatela unita alla coscia, che taglierete alla giuntura, e così farete dall'altra parte. Dissossate del tutto le quattro coscie, tagliategli le zampe, spilluccatele, spuntategli le dita, riconcentrate l'estremità della coscia, ov'era la

zampa, stendetele sopra un pannolino pulito, battetele alquanto, riempitele con un Salpiccone crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma rotonda, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi asciugatele, piccatele di minuto lardo, infilategli la zampa tagliata per metà nel suo primo sito, che resti solo il piede al di fuori. Mettetele a cuocere come le Granadine, o picciolo Fricandò, glassatele nella stessa guisa, e servitele scucite, con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio, ovvero qualche Guarnizione, o Ragù.

Coscie di Tocchino in Anitrelle.

Antré = Quando averete levate semplicemente le quattro coscie a due tocchini come le precedenti, dissossatele; ma quando siete vicino alla zampa tagliate la pelle un dito traverso al di sopra la giuntura verso la coscia, ed il cannello dell'osso alla metà della coscia, in guisa che la giuntura della zampa deve formare il collo, la testa, ed il becco dell'anitrelle. Il cannello dell'osso serve per infilarlo, allorchè la coscia sarà cotta. Il dito traverso coperto dalla pelle formerà il collo, la grossezza della giuntura la testa, e la zampa che tagliarete per sbiescio alla lunghezza di un pollice formerà il becco. Prendete le quattro coscie, battetele un poco, riconcentratene l'estremità, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Emensè d'animelle, e tartufi, o un Salpiccone cotto, che trovarete sì l'uno, che l'altro all'Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma come un Pero, fatele rinveni-

venire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi aggiustatele in una cazzarola giusta alla loro grandezza, con fette di lardo sotto e sopra, e bagnate colla Poele se l' avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, bagnate con poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Alla metà della cottura metteteci a cuocere le zampe, che debbono formare le teste, avendo attenzione che le coscie richieggono poca cottura. Allorchè saranno cotte, e che sarete nel momento di servire, scucitele con diligenza. Abbiate otto belle creste di pollastro non tanto cotte in un bianco, quattro code intagliate a guisa di ventaglio, due di rapa, e due di carota, o di tartufo, che siano puntute dalla parte inferiore. Ponete le coscie sopra un pannolino pulito, infilategli le teste, fategli un taglio per parte ne' fianchi, ne' quali incastrarete una cresta, che resti quasi diritta, e che formi una specie d' ala, e un altro taglio nella parte opposta alla testa, che ci infilarete la coda; aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa chiara al dragoncello, oppure con sotto un' Italiana verde, o altro Culì colorito. Queste Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Giardiniera.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, serbate soltanto le zampe tagliate per metà, e spuntate le dita; riempite le coscie di un Salpiccone crudo alla Barrì, che tro-

varete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma di Pero alquanto schiacciato, infilategli le zampe nel loro sito di prima, che restino solo i piedi al di fuori. Fate squagliare in una cazzarola un poco di butirro, metteteci dentro le coscie, fatele rinvenire un momento sopra il fuoco, spremeteci mezzo limone, raschiatele col coltello, ponetele in un altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnatele colla Poele se l'avete, altrimenti un pezzo di prosciutto, due scalogne, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, ponetele sopra un panno pulito, scucitele, e con tartufi, carota, prosciutto, code di gamberi, il tutto cotto, fusti di petrosemolo, e foglie di dragoncello, imbianchiti, fategli sopra un fiore, o una stella, o altro bel lavoro, e servitele con sotto una Salsa chiara, o altra di vostro genio, ovvero un Culì colorito.

Coscie di Tocchino alla Contì.

Antrè = Quando le coscie di tocchino saranno ripiene; appropriate, passate al fuoco con butirro, e sugo di limone, e cotte come le precedenti, abbiate delle picciole creste di tartufo, di carota, di rapa, il tutto non molto cotto; tirate fuori le coscie dallà bresa nel momento di servire, scucitele, asciugatele, fategli ad ognuna, trè tagli per lungo non molto profondi, e di giusta distanza, incastrate in que-

sti

sti tagli le creste suddette, variando una fila di un colore, e una di un altro; ponetele sopra il piatto, e servitele guarnite di cipollette, con sopra una Salsa alla Spagnuola. Vedetela *Tom. I. pag. 62.*

Coscie di Tocchino alli Gamberi.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele di una farsa di Chenef fatta con butirro di gamberi, cucitele, fatele rinvenire sopra il fuoco con un poco di butirro, e sugo di limone; infilategli nel luogo della zampa, una zampa grossa di gambero, mettetele in una cazzarola con quattro gamberi vivi, legati con un poco di filo, e tutti eguali, coprite con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale; coprite con un foglio di carta; fate cocere leggiermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, scucitele, fategli sopra un picciolo disegno con qualche coda di gambero; mondate i quattro gamberi che hanno cotto colle coscie, levategli le picciole zampe, spuntategli le grandi, e guarniteci le coscie. Servitele con sotto una Salsa al culì di gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. La Farsa di Chenef *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Senteminult.

Orduvre = Lardate per traverso quattro coscie di tocchino dissossate per metà, con lardelli di lardo, e prosciutto, conditi, e rifilati al paro della carne; mettetele a cuocere in una Senteminult come le Ale *pag. 136.* Quando saranno cot-

cotte, e raffreddate, avvolgetele tutte all' intorno con una Senteminult alquanto consistente, panatele con mollica di pane grattato fino, aggiustatele sopra il piatto, fategli prendere un bel color d' oro al forno ben caldo, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Coscie di Tocchino in Surprise.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, lasciandogli soltanto un poco di zampa, come se fosse il gambo di un Pero; riempitele di un picciolo Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, concentrategli la zampa, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, poco brodo ma buono; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della bresa al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scucite le coscie, asciugatele, glassategli tutto il di sopra, e servitele con sotto una Salsa d' indivia, o un Culì di pomidoro. Trovarete queste Salse *Tom. I. pag. 76.* e *92.*

Coscie di Tocchino in Pera.

Antrè = Dissossate quattro belle coscie di tocchino come quelle in Surprise, riempitele nello stesso modo, ovvero con una farsa di Chenef, e un Ragù d' animelle nel mezzo, che tanto la Farsa, che il Ragù, trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

cu-

cucitele, e fategli prendere la figura di un Pero, riconcentrando un poco la zampa nella coscia; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco brodo ma buono, poco sale, pepe schiacciato; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; a mezza cottura aggiungeteci otto cipollette, otto prugnoli intagliati di carota, otto nocciuolette intagliate di rapa, il tutto imbianchito all' acqua bollente; metteteci un poco di brodo, se non fosse bastante quello che v'è; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con dragoncello trito imbianchito, e sugo di limone, sopra le coscie ben scolate dal grasso, scucite, e guarnite coll' erbe suddette, e qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco.

Coscie di Tocchino alla Perigord.

Antrè = Imbianchite all' acqua bollente la quantità de' tartufi, che vi bisognano per piccare quattro coscie di tocchino dissossate, e ripiene come quelle alla Sen-Clù; fatele cuocere nello stesso modo, glassatele leggiermente, quanto per dargli un poco di lustro, e servitele con sotto una Salsa alli tartufi, che troverete nel *Tom. I. pag. 89.*

Co-

Coscie di Tocchino alla Reale.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele come le precedenti, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, acciò restino bianche, raschiatele leggiermente col coltello, infilate ad ognuna la sua zampa tagliata per metà, e spuntate le dita, nel sito della coscia, che non si vegga che il piede. Abbiate quattro anelli di culo di carciofi imbianchiti all' acqua bollente, e larghi quanto ci possa entrare un' animella di cuore di capretto; mettete sopra ad ogni coscia uno di detti anelli, con entro un poco di farsa di Chenef delicata, e sopra aggiustateci un' animella imbianchita, e bene asciugata; ponete le coscie in una cazzarola con fette di lardo, sotto e sopra, Poele se l' avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, un poco di brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotte, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci il di sopra delle coscie, ove sono le animelle, e servitele scucite, con sotto una Salsa al culì di carote, o Guarnite di carciofoletti cotti in un bianco, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, o alla Spagnuola. La guarnizione de' carciofi nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. pag. 92. 65.* e *ivi*.

Co-

Coscie di Tocchino alla Majanse.

Entrè = Dissossate, e riempite quattro coscie di tocchino come quelle alla Sen-Clù, imbianchitele nello stesso modo, e piccatele di prosciutto; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, poco brodo; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato, quanto per dargli il lustro, e servitele con sotto una Salsa al fiore di latte, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 85., o altra di vostro genio.

Coscie di Tocchino alla Regina.

Entrè = Quando avrete dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele di un Ragù crudo come quelle in Surprise *pag.* 172. tagliategli le zampe per poi rimetterle nel loro sito come quelle alla Reale *pag.* 174.; cucitele, passatele leggiermente sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatele, e formategli sopra un bordino di farsa di Chenef della grossezza del dito mignolo; sopra questo bordino ci aggiustarete con diligenza delle code di gamberi per traverso, e delle olive dissossate, e ripiene della stessa farsa, ancor esse per traverso, avendo attenzione che le olive, e le code de' gamberi siano tutte eguali, e la circonferenza di un tondo perfetto, e più grande che sia possibile, senza che si vegga nulla di farsa; mettete le coscie in una cazzarola, con fette di lardo

do sotto e sopra, Poele se l'avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo buono; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, scolatele, scucitele, ponetele sul piatto, e servitele con un picciolo Ragù di granelletti di pollastro, e uovette nonnate nel mezzo del bordino delle olive, e code di gamberi, e sotto una Salsa alla Spagnuola, o picciola Italiana, ambedue nel *Tom. I. pag. 65.* e 74. Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Belle Vue.

Antrè = Abbiate quattro coscie di tocchino, dissossate, e ripiene come quelle alla Reale, e le zampe nello stesso modo, imbianchitele leggiermente in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; piccategli tutto il di sopra di fusti di petrosemolo; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo buono, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato, per dargli il lustro, e servitele scucite, con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 96.*

Co-

Coscie di Tocchino in ogni maniera.

Antrè = Le coscie di tocchino, e come ho detto di sopra, anche quelle di gallinaccietto si possono apprestare, e servire in moltissime maniere; cioè dissossate, o senza dissossate, piccate, o non piccate, a tutte sorta di Salse, Culì, Ragù, e Guarnizioni. Sarebbe però quì un estendersi all' infinito il voler descrivere tutto ciò che ordinariamente si serve in questa sorta di Antrè; onde l' ottimo cuoco potrà variarle secondo il suo gusto, e sapere; ed il mediocre potrà eseguire quanto ho detto sopra questo Articolo, e quanto ancora mi resta a dire, allorchè sarò giunto alle coscie di pollanche. Tutto quello che è Rifreddo, cioè all'Aspic, in Malbrè, in Galantina ec., riguardo alle coscie, ale, e petti, sì di tocchino, che di gallinaccietta, o gallinaccietto, si troveranno nel *Tom. VI.* all' Articolo de' Rifreddi *Cap. I.* Si servono ancora un numero grande de' Piatti di gallinacci, gallinaccietti, e di tocchini cotti prima arrosto, e che per lo più sono restati dalla tavola. I petti specialmente si preparano in Bianchetta, alla Besciamella, all' Aspic, in Insalatine alla Berten, in Emensè, all'Erbe fine, in Crocchetti, alli Tartufi, alla Crema ec. Le coscie poi alla Puletta, alla Provenzale, in Marinada, in Ascì, in Salmì, alla Tartara, Panate ec., ma prescindendo dalle Insalatine, e dalle Aspic, che dovrò parlarne ai Rifreddi, il resto sarà da me descritto nella maniera più precisa, e ricercata, alla fine della presente Opera, non solo in questo, ma in tutto altro, che sarà di già servito sulla Tavola, sì di grasso, che di magro. Questo cer-

certamente è uno de' più gran ricapiti, che possa avere un' ottimo cuoco, cioè il far cambiare d' aspetto, e di sapore vivande state di già servite, mangiate, e fatta la loro prima figura, in guisa che alcune di esse, neppure le persone della professione, se non le hanno vedute prima, non possono asserire essere avanzate il giorno antecedente, ma le crederanno fresche, e fatte cuocere espressamente in quello stesso giorno.

Granadine al Culì di Gamberi.

Antrè = Prendete quattro mezzi petti di gallinaccietti carnuti, teneri, e bianchi, piccateli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli alla fresca, metteteli in una cazzarola giusta alla loro grandezza, con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, una testa di sellero, due fette di carota, una cipolletta con due garofani, poco brodo, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo buono colorito, fate bollire a fuoco gagliardo, e consumare al punto di una glassa, glassateci le Granadine, e servitele con sotto un Culì di gamberi, o altro Culì colorito, oppure una Salsa d' erba, o chiara, con petrosemolo, o dragoncello trito imbianchite, e sugo di limone. In questa maniera si fanno tutte sorta di Granadine, di gallinaccio, di gallinaccietto, e di tocchino. Vedete i Culì, e le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Gra-

Granadine alla Duchessa.

Antrè = Prendete quattro mezzi petti di gallinaccietta, rifilateli alquanto rotondi, battetell un poco tramezzo un pannolino bagnato, fategli un taglio da una parte, che col coltello lo slargarete internamente, riempite le Granadine con un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucite il buco, piccate tutto il di sopra di minuto lardo, mettetele in una cazzarola, fatele cuocere come le precedenti, glassatele nello stesso modo, e servitele scucite, con sotto una Salsa chiara, o d' erba, o Culì colorito o altra di vostro genio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Granadine in ogni maniera.

Antrè = Le Granadine siano di gallinaccietto, o di gallinaccietta, oppure di gallinaccio giovane, e tenero, si possono piccare di lardo, di tartufi, di prosciutto, di carota, di fusti di petrosemolo; e si possono servire con sotto qualsivoglia Salsa legata, colorita, Culì, Ragù, o Guarnizione.

Delle Pollarde, o Pollanche.

Cognizione della Pollanca.

Moltissimi fanno distinzione dalla Pollarda, alla Pollanca, perchè suppongano, che la prima abbia principiato a far l'uovo, e che la seconda non l'abbia fatto ancora. Io però credo, che il nome di Pollarda sia derivato dal Francese; mentre nel nostro idioma il suo vero nome è pollanca; onde descriverò questo genere di Pollo,

lo, col nome di pollanca, e non di pollarda: Per conoscere dunque una pollanca giovane, che ordinariamente principia nel mese d' Aprile, bisogna che le zampe siamo di un bigio chiaro, molto liscie, e unite, e la punta del petto non indurita, ovvero ossata, ma bensì tenera, e flessibile, la pelle fina, e bianca. Si conoscono ancora dalla cresta quando è tenera, e che si lacera con facilità; sul finire della stagione le pollanche divengono vecchie, ciò che rende la loro carne rossastra, e bigia. Si conosce ancora facilmente quando vogliono abbioccare, osservandole sull' ano, allora la loro carne è coriacea, e secca. Le galline, che s' impiegano per i brodi devono essere freschissime, quelle poi che si vogliono mangiare, devono essere infrollite al loro punto, come tutti gli altri Polli. Si può far uso dei petti delle galline del brodo, per fare dei Culì alla Rena, ed altre cose simili. Le pollanche in molte Città d' Italia, come si è osservato nel principio della Polleria, s' ingrassano con riso cotto con latte, o farina d' orzo impastata con latte, ciò che le rende di un sapore, o di un gusto esquisito, assai delicato, e di una bianchezza sorprendente. Anche in molte Cucine d'Ambasciatori, e Principi grandi si tiene un uomo espresso per ingrassare i Polli, o colla *Plomba*, o senza. Vedete *pag.* 109. Le picciole uovette nonnate delle galline, solo molto utile nella buona cucina, per fare Guarnizioni, e Ragù; i Galli si credono ottimi per mettere nel Consomè.

Pollanca alla Duchessa.

Antré = Prendete una bella pollanca bianca, e grassa, fiambatela, spilluccatela, pelategli le zampe, e spuntategli le dita, levategli l' osso del petto, riempitela d' un Ragù crudo d' animelle, tartufi, prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugatela, piccategli il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, due fette di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, brodo buono, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa; scolate la pollanca dal grasso, scucitela, glassategli con un mazzetto di penne pulite il di sopra piccato, e servitela con sotto una Salsa d' erba, o alla Spagnuola, o altro di vostro genio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Pollanca alla Rena.

Antrè = Prendete mezza foglietta di fiore di latte, mettetela in una cazzarola, con dodici coriandoli, la quarta parte di una foglia di alloro, e un' idea di basilico; fate bollire quattro minuti dolcemente, indi passate al setaccio, stemperate con questo fiore di latte, tre oncie di mandor-

dorle dolci pestate fini nel mortajo, passate alla stamina aggiungeteci sei rossi d'uova crudi, il petto di un pollo arrosto, e trito assai fino, tre o quattro oncie di panna di majale trita fina, o midollo di manzo; condite leggiermente con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate stringere sopra un picciolo fuoco senza bollire, movendo sempre, finchè la panna, o il midollo si sarà squagliato, e l'uovo averà dato consistenza; fate raffreddare questa composizione, indi metteteci tre o quattro rossi d'uova crudi. Abbiate una pollanca, che sia grassa, tenera, e bianca, fiambatela, spilluccatela, e dissossatela del tutto, lasciandogli soltanto le zampe, e l'ale, riempitela colla composizione suddetta, cucitela bene, acciò non esca il ripieno; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, ponetela sopra un pannolino pulito, raschiatela acciò resti bianca; ponetela in un altra cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, un poco di latte bollente, mezza cipolla in fette, due scalogne, due fette di carota, uno spicchio d'aglio, sale; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta scucitela, pungetela ne' fianchi acciò n'esca il grasso, ponetela sopra il piatto, e servitela con sotto una Salsa alla Rena, che troverete nel *Tom. I. pag. 95.*

Follanca alla Perigord.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una buona pollanca, riempitela col suo fegato trito, mescolato con tartufi tagliati in grossi dadi, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta

ta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, un poco di butirro, trussatela come la precedente, infilatela ad uno spiedino, avvolgetela in una Papigliotta, come quì appresso *pag.* 185. Legate questo spiedino ad uno grande, fatela cuocere arrosto. Quando sarà cotta, scartatela; e servitela con sotto un Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca all' Eminanse.

Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa, che il Tocchino allo Scarlatto; vedetelo alla *pag.* 164.

Pollanca alla Senteminult.

Antrè = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato una pollanca, dissossatela del tutto, alla riserva delle zampe, e delle ale; riempitela di un salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la sua prima forma, colle zampe rivoltate sulle coscie dentro la propria pelle; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, un bicchiere di latte, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, dodici coriandoli, brodo, mezza cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta fatela raffreddare nella sua bresa, scolatela dal grasso, scucitela, asciugatela, mettetela sopra un piatto, stendeteci sopra per tutto una Senteminult bianca, spolverizzatela di mollica di pane, fategli prendere un bel colore d' oro ad un forno temperato, e servitela con sotto una Salsa alla Nivernoese, o alla Scalo-

gna, La potete anche preparare nello stesso modo, senza dissossarla, e servirla nella stessa maniera. La Senteminult, e la Salsa alla Nivernoese, e alla Scalogna, le potete vedere nel *Tom. I. pag. 20. 66. 91.*

Pollanca alla Singarà.

Antrè = Vedete Pollastri alla Singarà; mentre la pollanca si prepara nello stesso modo.

Pollanca all' Italiana.

Antrè = Riempite una pollanca aggiustata come la precedente, con un Ragù crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe, infilate sotto le coscie dentro il corpo, Mettete in una cazzarola tre fettine di vitella, tre di prosciutto, posateci sopra la pollanca col petto al di sotto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato; coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta. Fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando principia ad asciugarsi, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, un bicchiere di brodo buono; fate bollire dolcemente. Allorchè sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Nel momento di servire, asciugate la pollanca, scucitela, glassategli tutto il di sopra, e servitela con sotto una Salsa d' erba, o un Ragù, o Guarnizione di vostro genio con una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Le Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pol-

Pollanca alla Contì.

Antrè = Quando averete fiambato una bella pollanca, spilluccatela, sventratela, e trussatela colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il piatto, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco poco sale, coprite con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, e servitela con sotto un Ragù alla Contì, composto di uovette nonnate, granelletti, creste di pollastri, code di gamberi, picciole chenef ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete, mettete il fondo della cottura nel Ragù, ma badate al sale.

Pollanca in Papigliotta.

Antrè = Trussate bene una buona pollanca, colle zampe rivoltate nei lati delle coscie; farsitela col suo fegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, un rosso d'uovo crudo; infilatela ad uno spiedino, posatela sopra due fogli di carta reale, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, qualche fettina di prosciutto, mezza cipolla in fette, uno spicchio d'aglio, la quarta parte d'una foglia d'alloro, due scalogne in fette, due garofani, fusti di petrosemolo, quattro foglie di dragoncello, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, un poco di

butirro, ed olio fino; avvolgetela bene colla carta, legatela collo spago a diverse incrocicchiature, e nelle due estremità; ungete al di fuori la carta d' olio; legate lo spiedino ad uno grande, fatela cuocere arrosto ad un fuoco moderato, bagnandola spesso col grasso della leccarda. Quando sarà cotta, scartatela, che sia bianchissima, e servitela con sotto una Salsa chiara di vostro genio, o altra. Vedete le diverse Salse al Gallinaccio in Papigliotta *pag.* 120.

Pollanca alla Remolada.

Orduvre = Prendete una pollanca tenera, e grassa, fiambatela, spillucatela, tagliategli le gambe, sventratela, e infilategli le coscie nel corpo; spaccatela in mezzo per lungo in due parti, levategli l' osso del petto, battetele tramezzo un pannolino, e appianatele il più che sarà possibile; mettetele in una cazzarola con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, un' idea di basilico, il tutto trito fino, la quarta parte di una foglia di alloro; fate stufare mezz' ora sopra la cenere calda, con olio fino, e il sugo di un limone; fate poscia raffreddare, squagliate un pezzo di butirro, mescolateci un rosso d' uovo, ungeteci le due mezze pollanche, con il più d' erbe trite che sia possibile, spolverizzatele di pane grattato, fatele cuocere sopra la gratella a un fuoco leggiero, bagnandole di tempo in tempo colla marinada; e servitele con sotto una Salsa alla Remolada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 68.

Pollanca alla Certosina.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una buona pollanca, tagliatela in quattro o più parti; mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, una fettà di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, ponete i quarti sopra il piatto, guarniteli con cipollette, mazzetti di lattuga, rapa, carota, e torzuto intagliati, qualche picciola salciccia, e fettine di ventresca, il tutto cotto con buon brodo; passate al setaccio il fondo della pollanca, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di cerfoglio trito imbianchito; fate stringere sul fuoco, e servito sopra la pollanca, e l' erbe, con sugo di limone,

Pollanca Accompagnata.

Antrè = Prendete una bella pollanca, fiambatela, e spilluccatela, levategli l' osso del petto, riempitela di un Salpiccone crudo di animelle, tartufi, fegatini, code di gamberi, erbe fine ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitela, trussatela colle zampe dissossate, e ripiegate sotto le coscie; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, brodo, fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scucitela, ponetela sul piatto ben scolata, e

guar-

guarnitela di carciofoletti interi, animelle di capretto glassate, o piccate, e glassate, tartufi intieri, quattro, o sei gamberi mondati, qualche cresta se l' avete; il tutto cotto a proposito, e servite con una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Pollanca alla Poele.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una pollanca, levategli l'osso del petto; farsitela con un poco di farsa di Chenef, nella quale averete mescolato un poco di sugo di limone; cucitela, dategli una bella forma, trussatela colle zampe rivoltate sotto le coscie; mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, bagnate colla Poele, che trovarete il modo di farla nel *Tom. I. pag.* 18., coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, scucitela, e servitela, che sia bianchissima, con sotto una Salsa all' Italiana chiara con sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.* La potete anche guarnire di tuttociò che vi aggrada. Vedete le diverse Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e servirla con una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nello stesso *Tomo pag. 65.*

Pollanca alla Fermiere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bella pollanca, che sia giovane, grassa, e bianca, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie. Ponete in una cazzarola qualche fetta di vitella, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra la pollanca, copritela con fette di lardo, un mazzetto d' erbe diverse, con due

due foglie di basilico, niente sale, due scalogne, copritela con un foglio di carta; fatela sudare con cenere calda sotto, e sopra; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo buono, fate bollire dolcemente. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, e servitela con sopra un Ragù alla Fermiere, bagnato col fondo della pollanca, digrassato, e passato al setaccio, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca in Quadriglia.

Antré = Fiambate una bella pollanca, bianca, tenera, e grassa, spilluccatela, levategli le due coscie, come ho detto all'Articolo delle coscie de' Tocchini alla Sen-Clù *pag.* 167. di questo *Tomo*, levategli anche i due mezzi petti colle ale attaccate; piccate questi ultimi di minuto lardo, e le coscie dissossatele, e farsitele, o con un picciolo Salpiccone, e formatene due Anitrelle; imbianchite i filetti piccati all' acqua bollente; mettete in una cazzarola le coscie, ed i petti, con qualche fetta di vitella, di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa, glassateci i due petti, poneteli sul piatto uniti alle coscie, e nelli quattro angoli metteteci quattro diverse Guarnizioni, cioè in uno delle cipollette, in un altro delle carote intagliate a guisa di prugnoli, in un altro delle code di gamberi,

beri, e in un altro dei tartufi intagliati tondi come noci moscate. Se non si trovano i tartufi freschi, delle grosse olive dissossate, e farsite. Servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, e tutte le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca Glassata.

Antrè = Allorchè averete fiambata una bella pollanca, spilluccatela, e dissossatela del tutto alla riserva delle coscie, e ale, riempitela d' un Ragù d' animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, e dategli la sua primiera forma, trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e sugo di limone, asciugatela, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di vitella imbianchita, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa, scolate la pollanca, scucitela, e glassategli tutto il di sopra piccato, e servitela con sotto un Culì colorito, o una Salsa chiara, o d' Erba, o altro di vostro genio.

Pollanca alla Folette.

Antrè = Fiambate una buona pollanca, spilluccatela, sventratela, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie; mettetegli

tegli nel corpo un pezzo di butirro mescolato con sale, e pepe schiacciato; avvolgetela in una Papigliotta, fatela cuocere allo spiedo. Allorchè sarà cotta, scartatela, che sia bianchissima, e servitela con sotto un Ragù alla Folette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Papigliotta vedetela *pag.* 120.

Pollanca alla Spagnuola.

Antrè = Prendete una bella pollanca grassa tenera, e bianca; fiambatela, spilluccatela, e dissossatela, lasciandogli le coscie, e le ale, riempitela di tartufi intieri, fegatini imbianchiti, prugnoli secchi bene ammollati, condite il tutto con sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un' idea di basilico in polvere, e due rossi d' uova crudi; cucitela, trussatela come se fosse intiera colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sopra il petto, e fette di lardo sotto e sopra, bagnate colla Poele se l' avete, ovvero brodo buono, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotta scolatela dal grasso, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., e guarnitela all' intorno di cassettine di mollica di pane fritte, e ripiene di un picciolo Salpicone di tartufi.

Pollanca alla Reale.

Antrè = Fiambate, e spilluccate una buona pollanca, sventratela, levategli la forcinella, e l' osso del petto, riempitela di un Ragù crudo,

di

di animelle, fegatini, tartufi, prugnoli, e qualche coda di gambero, che trovarete nel *Tom.IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe sulle coscie, e fatela cuocere allo spiedo, involta in una Papigliotta. Quando sarà cotta, scartatela, scucitela, scolatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sotto un Culì di gamberi, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 8. La papigliotta vedetela *pag.* 120.

Pollanca alla Ravigotte.

Antrè = Aggiustate propriamente una bella pollanca come la precedente; riempitela nello stesso modo, cucitela, e trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, due scalogne, sale, pepe schiacciato, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela dalla bresa, scucitela, e servitela con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom.I. pag.67.*

Pollanca in Fricassè.

Antrè = Vedete Pollastri in Fricassè. La pollanca si appresta nello stesso modo.

Pollanca in Crepina.

Antrè = Fiambate, e pulite bene una pollanca, dissossatela del tutto, tagliatela in quattro pezzi; mettetela in una cazzarola, con una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, sale, e pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d'erbe di-

ver-

verse, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, fatela raffreddare nella propria cottura; indi asciugate i pezzi di pollanca, avvolgeteli tutto all' intorno di una farsa di Gratino cotta, e un pezzo di rete di majale; intingete nell' uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane grattato, ponete sopra un piatto; fate prendere colore ad un forno temperato, e servite, scolato dal grasso, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La farsa di Gratino *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca alla Silvia.

Antrè = Tagliate una pollanca in mezzo, come i Pollastri alla Tartara. Fatela marinare due ora con un poco d' olio fino, e altrettanto butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, un' idea di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito. Formatene due Papigliotte, ognuna di due fogli di carta da scrivere con entro la metà della pollanca, e metà del condimento; legatele, fatele cuocere dolcemente sulla gratella, untate d' olio al di fuori. Allorchè saranno cotte, scartatele, raccogliete tutte l'erbe fine, che sono attaccate alla carta, ed il sugo che averà reso, mettete il tutto in una cazzarola, unito alle due mezze pollanche; aggiungeteci un poco di culì, due cucchiaj di sugo, fate bollire un momento, digrassate, e servite sopra la pollanca, con sugo di limone.

Pollanca all' Inglese.

Antrè = Trussate una pollanca ben pulita, colle zampe sopra le coscie, farsitela col suo fe-

fegato trito, condito con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, un' idea di basillco, il tutto trito fino, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatela cuocere allo spiedo avvolta in una Papigliotta. Vedete *pag. 7.* Allorchè sarà quasi cotta scartatela, ungetela per tutto con butirro squagliato mescolato con due rossi d' uova crudi; spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, e fategli prender un bel color d' oro. Servitela con sotto una Salsa fatta come siegue. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un' alice trita, de' piccioli capperi, un poco di farina, un mezzo bicchiere di consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca, e servitela sotto la pollanca con un buon sugo di limone, o di agresto.

Pollanca in Hoscepot.

Antrè = Questa troverassi all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, dove dice Groppe di Piccioni in Hoscepot.

Pollanca all' Emery.

Antré = Fiambate, e spilluccate una buona pollanca, sventratela, tagliatela in quattro parti, dissossate i petti alla riserva delle ale, mettetela in una cazzarola, con dodici fettine di ventresca assai sottili, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, con un poco di basilico, niente sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere mezz'ora con fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci

sei

sei picciole salciccie , una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , un poco più di brodo , fate finire di cuocere , poscia passate al setaccio il fondo della Salsa , digrassatelo ; passate in una cazzarola sopra il fuoco due scalogne trite con un poco di butirro , sbruffateci un pochino di farina , bagnate col fondo suddetto , e un poco di sugo , e culì , fate bollire per digrassare , e consumare al punto d' una Salsa ; aggiustate i pezzi di pollanca sopra il piatto , guarniteli colle cipollette , le salciccie levata la pelle , le fettine di ventresca , delle ruladine di cavolo , e de' crostini di mollica di pane grossi come nocchie , e fritti nel butirro , serviteci sopra la Salsa con sugo di limone . Le Ruladine vedetele all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche mettere un pezzo di butirro fresco maneggiato nella farina nel fondo della pollanca , digrassato , e passato al setaccio , fate stringere sopra il fuoco , e servirlo con sugo di limone .

Pollanca al Corto Brodo .

Antré = Abbiate una bella pollanca , fiambatela , spilluccatela , sventratela , e trussatela colle zampe ripiegate nel corpo , che non si veggono se non i piedi al di fuori . Lasciategli le ale , lardatela per traverso di ramette di petrosemolo , e lardelli di lardo , e prosciutto ; mettetela in una marmitta giusta alla sua grandezza , con un mazzetto d' erbe diverse , un poco di basilico , sale , pepe schiacciato , un pezzo di butirro , due fette di limone senza scorza , mezza foglietta di vino bianco consumate per metà , un poco di brodo buono bianco ,

coprite bene la marmitta ; fate cuocere dolcemente a picciolo fuoco . Quando sarà cotta passate la Salsa al setaccio , digrassatela , fatela consumare al suo punto , e servitela giusta di sale , sopra la pollanca .

Pollanca al Fumè .

Antrè = Vedete Pollastri al Fumè nel *Tom. III.* mentre la pollanca si appresta nello stesso modo ,

Pollanca alla Momoransì .

Antrè = Dopo che avete fiambato , e spilluccato una buona pollanca , dissossatela del tutto , stendetela sopra una salvietta , riempitela di un Salpiccone crudo , che trovarete nel *Tomo IV. Cap. I.* , cucitela , dategli la forma di una borsa ; fatela alquanto rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato , e sugo di mezzo limone ; piccate tutto il di sopra di minuto lardo come un Fricandò , mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , brodo ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotta , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto d' una glassa , scucite la pollanca , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitela con sotto un Culì colorito , o una Salsa chiara , o Salsa d' erba , ovvero una bella Guarnizione con sopra un Culì , o Salsa alla Spagnuola . Le Salse , e Culì nel *Tom. I. Cap. I.* Le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pol-

Pollanca al Vino di Sciampagna.

Antrè = Accomodate una bella pollanca, colle zampe infilate nel corpo, e che non si veggano se non che i piedi; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio. Prendete un altra cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra la pollanca col suo olio, mezza cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, qualche fetta di carota, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato; coprite di fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare mezz' ora sopra la cenere calda, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono; fate finire di cuocere a picciolo fuoco. Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di petrosemolo trito imbianchito, un poco di sugo di limone, e servitela sopra la pollanca. In questa sorte di Antrè ristretti abbiate attenzione di mettere poco sale.

Pollanca alla Massedoene.

Antrè = Levate, e piccate di minuto lardo i due mezzi petti di una buona pollanca, e dissossategli le coscie, riempitele di un picciolo Salpiccone crudo, cucitele, dategli la forma d' un Pero, lasciandogli un pochino della zampa quanto per formargli il gambo. Fate cuocere i petti, e le coscie in Quadriglia *pag.* 189. Quando saranno cotte scolate le coscie, asciugatele, scucitele, avvolgetele con una Senteminult, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d' oro ad un forno tempera-

perato. Glassate li petti piccati col fondo della cottura, passato al setaccio, digrassato, e consumato al punto di una glassa; servite l'uno, e l'altro con sotto un Ragù alla Massedoene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca alla Finansiere.

Antrè = Quando averete cotto i petti piccati, e le coscie ripiene come sopra, glassate i primi, e le seconde di una bella glassa cavata dal fondo della loro cottura, e servite con sotto un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ovvero asciugate le coscie, ungetele con un poco di butirro squagliato, mescolato con mezzo rosso d'uovo crudo, poco sale, pepe schiacciato, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel colore d'oro sulla gratella, e servitele unite ai petti sopra il Ragù sudetto. Se volete potete piccare anche le coscie, glassarle come i petti, e servirle egualmente.

Pollanca in ogni maniera.

Antrè = Le pollanche cotte in Papigliotta al forno, o allo spiedo, farsite del loro fegato, o con qualunque altra Farsa, Salpiccone, o Ragù; le potete servire con qualunque Ragù, Salsa, Culì, o Guarnizione. Cotte alla bresa, o dissossate e ripiene, piccate o non piccate di lardo, prosciutto, tartufi, carote, fusti di petrosemolo ec., le potete servire come sopra. Le Salse che più gli convengono, sono un Culì di Gamberi, alla Rena, di Carote, Imperiale, all'Italiana verde, di Rape ec. una Salsa alla Nonpariglie, alla Spagnuola, all'Italiana rossa, all'Italiana chiara, picciola Italiana, alla Mariniera, al Seladone, alla Liason, alla Sivette,

al

al Finocchio, alla Ravigotta, alla Polonese, all' Aspic, alla Scalogna, al Dragoncello ec., al Ragù melè, alle Cipollette, alli Tartufi, alli Prugnoli, alle Olive, agli Spugnoli, alli Fagioletti verdi, alli Cedrioli, alli Marroni, alli Selleri, alli Carciofi, alle punte de' Sparagi, alli Cardi, alli fusti di Lattuga, alli Cedrioletti, alli Cavoli fiori, alla Massedoene ec., a qualunque sorta di Mazzetti d' erbe; ad ogni sorta di Salsa chiara; e finalmente un' infinità d' altre Salse, che sarebbe quì un dilungarmi troppo se volessi annoverarle tutte.

Filetti di Pollanca in Granada.

Antrè = I filetti di pollanche sono i due mezzi petti levati senza la pelle, e coll' ala attaccata; ma per Granade, Emensè, Filetti alla Polacca ec., le ale si tagliano. Con trè Pollanche si fanno due belli Antrè, cioè, le sei coscie, e li sei mezzi petti. Prendete dunque sei filetti di Pollanca, o otto filetti mignoni di Gallinaccio, piccateli di minuto lardo; guarnite il di dentro di una cazzarola della grandezza che volete fare l' antrè di fette di lardo, che una non soprapponga all' altra; fateci un disegno nel fondo con tartufi, code di gamberi, carota, rapa, foglie di lattuga, creste, granelletti, schinali ec., il tutto cotto con buon brodo. Alcuni impiegono, rossi e bianchi d'uova duri, tartufi, petrosemolo, carota gialla, e rossa, prosciutto; il tutto trito separatamente, fusti di petrosemolo, filetti ec., ma la prima maniera è preferibile alla seconda; imperocchè tuttociò che è tritume, frittatine di diversi colori, uova toste trite, erbe trite, Farse cotte, una gran parte de'Ragù cotti, so-

sono tutti residui della vecchia cucina. Posate all' intorno della cazzarola i filetti di pollanca, o mignoni di gallinaccio col lardo al di sotto, che le punte vadino a toccarsi nel fondo; tramezzo vi metterete un piede di lattuga cotta con brodo, o un sellero bene asciugato, o un gambero mondato, o sparagi, o creste di pollastro, o fette di tartufi, in fine quello che vorrete, stendeteci all' intorno un dito e più di farsa di Chenef ben fatta, e nel mezzo un Ragù d' animelle, o di ruladine, o di escaloppe, o di emensè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, coprite con altra farsa, appianate col coltello bagnato con uovo sbattuto; fate cuocere ad un forno temperato. Quando la Granada sarà cotta, rivoltatela sopra un coperchio, lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso, alzate poscia la cazzarola, levate tutto le fette di lardo, glassate i filetti piccati con una bella glassa, posatela con diligenza nel suo piatto, avendo attenzione che non si rompa, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola con sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La farsa vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Pollanche Glassati.

Antrè = Piccate sei filetti come li precedenti, infilategli dalla parte della punta un ossetto picciolo dell' ala di un pollastro, per così formare la coteletta, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito, un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo ma buono, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta; fate

cuo-

cuocere con fuoco sotto e sopra; quando sono cotti passate il fondo della cottura per setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa; scolate i petti, glassategli tutta la parte piccata di un bel color d'oro, e serviteli con sotto una Salsa alli spinaci, o alli cedrioli, che ambedue le trovarete nel *Tom. I. pag. 76.*

Filetti di Pollanche alla Polacca.

Antré = Prendete sei filetti di pollanche, tagliategli le ale, attondateli dalla parte più larga, spaccateli in trè, o quattro fette, mettete tramezzo a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, stendetela bene uguale, e dategli la sua primiera forma. Prendete un piatto di argento, o di rame, poneteci nel fondo qualche fettina di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i filetti ben raccolti, conditeli con un poco di sale, e il sugo di mezzo limone, copriteli con fettine di lardo, e prosciutto, aggiungeteci mezza cipolla in fette, due scalogne in fette, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, la quarta parte di una foglia di alloro, tre garofani; coprite con un foglio di carta inbutirrata; fate cuocere ad un forno assai temperato. Quando saranno cotti, scolateli dal grasso, contornateli sopra di code di gamberi spaccate in mezzo, e di mezze lunette di tartufi; in mezzo fategli una stella di carota gialla, e dalla parte della punta infilategli una zampa grossa di gambero. Serviteli ben caldi con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Polacca; ma fatta colla carcassa di una Pollanca. Vedete Salsa alla Polacca *Tom. I. pag. 94.* e Chiara *pag. 79.*

Filetti di Pollanche alla Pompadura.

Antrè = Spaccate in mezzo sei filetti di Pollanche, riempiteli di un minuto Salpiccone crudo ben fatto, cuciteli tutto all' intorno, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita, una fetta di prosciutto; una scalogna, un poco di brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa; scolate i filetti; glassategli tutta la parte piccata, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa d' acetosella, o altra Salsa d' erba di vostro genio. Il Salpiccone vedete *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa *Tom. I. pag. 76.*

Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Inglese.

Antrè = Abbiate sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine, battetele più sottili che sarà possibile, prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, e una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra un suolo di fettine di pollanca, conditele con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, aspergete con un poco di lardo squagliato, e olio fino alquanto caldo; fate diversi strati in questa guisa, e conditi nello stesso modo; coprite di fette di lardo, e un foglio di carte, fate cuocere con picciolo fuoco sotto e sopra, o con cenere calda. Allorchè sono cotte, levate tutte le fettine, scolate-

latele, distaccatele, e mettetele in un altra cazzarola; ponetè mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco nella cazzarola ove hanno cotto le fettine di pollanca, un poco di culì, due cucchiaj di brodo bianco buono; fate bollire dolcemente, digrassate, e fate consumare al punto di una Salsa, passatela a un passabrodo forato largo, mettetela nella cazzarola colle fettine; fate scaldare senza bollire, e servite con un poco di sugo di limone, e guarnite di crostini fritti intorno.

Filetti di Pollanche alla Pulette.

Antré = Tagliate in quattro parti sei filetti di pollanche, batteteli bene tramezzo un pannolino bagnato, stendeteli sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; rulate ogni fettina, ripiegandogli i bordi al di dentro, infilatene quattro o sei a spiedini di legno sottili; prendete una cazzarola, ungetela di butirro, aggiustateci sopra i spiedini con un pugno di prugnoli freschi ben mondati, se sarà la stagione, coprite con un foglio di carta alquanto imbutirrata; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando saranno divenuti bianchissimi, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto imbianchito nel brodo; fate bollire dolcemente. Quando saranno cotte, e la Salsa consumata al suo punto, levate il mazzetto, e prosciutto, digrassate, levate i spiedini, le-

legate con una liason di trè rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, e servite con un buon sugo di limone.

Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Crema.

Ordnvre = Prendete sei filetti di pollanche, tagliategli in fettine assai fine, battetele come le precedenti, imbianchitele a poche per volta in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e a mano a mano mettetele in un altra cazzarola; ponete in fine un pochino di farina nella cazzarola del butirro, aggiungeteci un bicchiere di fiore di latte, e un poco di brodo bianco buono; fate bollire, e consumare al suo punto, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, digrassate, versate sopra l'Escaloppe, fate scaldare senza bollire, e servite con petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e crostini intorno di mollica di pane fritti tagliati a guisa d'oliva. Se volete, potete legare la Salsa con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone.

Filetti di Pollanche alli Gamberi.

Antrè = Spaccate nel mezzo sei filetti di pollanche da una parte senza dividerli del tutto, riempiteli di un Salpiccone cotto di code di gamberi tagliato assai minuto e fredde, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, fateli cuocere, come i filetti alla Pompadura *pag.* 202., glassateli nella stessa guisa, infilategli una zampa di gamberi nella parte puntuta dal filetto, scuciteli, e serviteli con sotto un Culì di gamberi; ovvero tramezzateli con sei gamberi cotti, e mondati, e serviteli con sotto una Salsa alla Spa-

gnuo-

gnuola con sugo di limone ; oppure quando saranno glassati , e scuciti ; serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi . Le Salse vedetele nel *Tom. I. pag.* 8. 65. 78.

Filetti di Pollanche alla Plusce Verte .

Orduvre = Piccate sei belli filetti di pollanche di fusti di petrosemolo , infilategli un picciolo osso di ala di pollastro nella parte puntuta , per formare così la coteletta ; imbianchiteli un momento all' acqua bollente ; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella , un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di prosciutto , un poco di brodo buono , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotti , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo ; fatelo consumare al punto di una glassa leggiera quanto per dare il lustro al petrosemolo , e serviteli con sotto una Salsa al culì di prosciutto , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. Se volete potete farsire i filetti , o di una Farsa cruda , o di un Salpiccone crudo ; Vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Pollanche alla Sen-Germen ;

Orduvre = Quando averete farsiti sei filetti di pollanche come quelli alla Polacca. Vedete *p.* 201. colla sola differenza che la farsa di Chenef sia fatta con butirro di gamberi , e messa più in abbondanza , dovendo il filetto venire all' altezza di circa due dita , infilategli nella parte puntuta una zampa di gambero , fateli cuocere sopra un piatto ad un forno temperato, conditi come gli altri. Quando saranno cotti, poneteli sopra un altro piatto ben scolati dal grasso ; stendeteci so-

pra

pra ed all' intorno una Salsa alla Sentemmult ben fatta, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e serviteli ben scolati, con sotto una Salsa chiara alla Rocambòle, o alla Scalogna. Le Salse vedetele nel *Tom. I. pag. 91.*

Filetti di Pollanche alli Tartufi.

Orduvre = Tritate assai fini tre, o quattro tartufi ben mondati, mescolateli con lardo rapato, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, spaccate in mezzo sei filetti di pollanche senza dividerli del tutto, riempiteli del Salpiccone de' tartufi, cuciteli, piccategli del tutto il di sopra di tartufi prima imbianchiti all'acqua bollente, e poi tagliati in filetti; metteteli in una cazzarola, fateli cuocere come quelli alla Plusce Verte, glassateli nello stesso modo, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete nel *Tom. I. pag. 79.*

Filetti di Pollanche alla Majanse.

Orduvre = Questi si fanno esattamente come i precedenti alla sola diversità, che si debbono piccare di prosciutto, e riempirli di un minuto Salpiccone di animelle crudo, o di farsa di Chenef, che trovarete sì l'uno, che l'altra nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, fateli cuocere senza sale, e glassare come gli altri, e serviteli con sotto una Salsa al culì di rape, o di cipolle, che trovarete nel *Tom. I. pag. 91.* e *97.* Il prosciutto se è fresco bisogna farlo sudare con un pochetto di butirro prima di tagliarlo in filetti, e questi tagliarli sempre por lungo, e mai per traverso, perchè si romperebbero.

Fi-

Filetti di Pollanche alla Stakchemberg.

Antré = Prendete sei, o otto filetti di pollanche, che siano teneri e bianchi, batteteli picciola cosa, infilategli un osso di ala di pollastro, nella parte puntuta a guisa di una coteletta; prendete un piatto d' argento, o di rame, imbotirratelo, aggiustateci sopra i filetti, conditeli con sale, pepe schiacciato, noce moscata, tre o quattro tartufi in fette, coprite con un foglio di carta. Quando sarà il momento di servire, ponete il piatto sopra un fuoco allegro, fateli cuocere così all' infretta, rivoltandoli di tempo in tempo finchè saranno cotti, ciò che sarà in dieci minuti, allora levate i filetti, mettete nel piatto trè cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare, scolate bene il butirro, aggiungeteci un poco di culì; aggiustate i filetti nel piatto che dovete servire con i tartufi sopra, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone. I Francesi chiamano tutte sorta di filetti sì di Pollanca, Tocchino ec., che di Selvaggiume ec. cotti in questa maniera, *Sautez*, che vuol dire saltati, rivoltati ec.

Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Erbe fine.

Orduvre = Tagliate in fettine assai fine sei filetti di pollanche, batteteli più sottili che sarà possibile, imbutirrate una cazzarola grande o piatto, stendeteci nel fondo le fettine di petti di pollanche, conditele con petroseniolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, tartufi, prugnoli, un' idea di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; poco prima di servire ponete la cazzarola o piatto sopra un fuo-

co allegro, rivoltate sotto sopra le fettine finchè saranno cotte, indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; aggiungete tre cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dell' erbe fine, fatelo consumare di nuovo, bagnate con un poco di Culì, o Spagnuola, fate dare qualche bollo, digrassate, e servite con un gran sugo di limone sopra l'Escaloppe, guarnite di crostini di pane fritti.

Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Besciamella.

Orduvre = Aggiustate le fettine di filetti di pollanche come le precedenti, alla sola riserva, che in luogo di metterci i tartufi ed i prugnoli triti, ci metterete soltanto due, o tre tartufi in fette col resto dell' erbe fine; ponete la cazzarola, o piatto sul fuoco, voltatele sotto sopra come le altre; quando saranno cotte aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; ponete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nella cazzarola, o piatto dell' erbe fine, e fatelo consumare, aggiungeteci un bicchiere di Culì alla besciamella, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 12., fate bollire un momento, digrassate, servite sopra l' Escaloppe con sugo di limone. Guarnitele di crostini tagliati in nocette e fritti nel butirro.

Filetti di Pollanche in Emensè al Butirro di Gamberi.

Orduvre = Prendete sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine, come le precedenti, e battetele nello stesso modo; ungete di butirro di gamberi il fondo di un piatto d'argento, o di rame, che sia grande, aggiustateci sopra le fettine di pollanche, conditele con sa-

le;

le, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, e scalogna trita; poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, cuocetele come le altre, mettetele sopra il piatto, che dovete servire, aggiungeteci nel piatto dell' erbe fine un poco di culì bianco; fate bollire un momento, poneteci un pezzo di butirro di gamberi, movete bene sopra il fuoco senza bollire, e servite subito sopra l' Escaloppe. Il butirro di Gamberi vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19.

Filetti di Pollanche alla Romolada.

Orduvre = Prendete sei filetti di pollanche, batteteli un poco, infilategli un osso di pollastro, come ho detto altre volte nella parte puntuta, poneteli sopra un piatto, conditeli con sale, pepe schiacciato, e olio fino; poco prima di servire, fateli cuocere sopra la gratella, bagnandoli col loro olio di tempo in tempo; quando saranno cotti, serviteli sopra ad una Salsa alla Remolada calda, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 84. In cinque o sei minuti devono essere cotti. Potete anche panarli se volete.

Filetti di Pollanche in Emensè alla Ravigotta.

Orduvre = Tagliate sei filetti di pollanche ben fini; batteteli come i precedenti, aggiustateli in un piatto unto di butirro, aggiungeteci petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, dragoncello, ruchetta, crescione, foglie di finocchio selvatico, sivette, il tutto a proporzione secondo la fragranza di ognuna di esse; tritate, imbianchite un momento all' acqua bollente, e ben spremute, una punta d' aglio, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; poco prima di servire, ponete il piatto sul fuoco, fateli cuocere, e rivoltateli co-

come sopra; indi aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, mettete un poco di farina nel piatto dell' erbe a Ravigotta, bagnate con mezzo bicchiere di brodo bianco buono, fate bollire un momento a fuoco allegro, e servite sopra l' Escaloppe con sugo di limone. Se bagnate con Culì bianco, o Italiana bianca sarà sempre meglio, ma senza farina.

Filetti di Pollanche in Ruladine.

Orduvre = Questi si apprestono, e si servono esattamente come i filetti di Gallinaccio in Ruladine. Vedete dalla *pag.* 141. sino a 150.

Filetti di Pollanche in ogni maniera.

Orduvre = Io non parlo quì di tante vivande, che si fanno con i filetti di pollanche cotte arrosto, riserbandomi di parlare sopra di ciò alla fine di quest' Opera, mentre sono vivande già cotte, e di più state di già servite sulla Tavola. I filetti di cui parlo sono i crudi; questi si possono servire, siano ripieni, come si è detto di sopra, piccati o non piccati, con sotto qualunque Salsa d' erba, o Culì, o Guarnizione; in Ruladine a qualsivoglia Culì, o Ragù; in Escaloppe, ed Emensè ad ogni Culì, di pomidoro, di rape, di carote, di pomi di terra ec., in Fricassè, in Bianchetta con tartufi, prugnoli, erbe fine, gamberi ec.

Coscie di Pollanche in Anitrelle.

Antrè = Per non replicare la stessa cosa, vedete coscie di Tocchino in Anitrelle *pag.* 168.; mentre si fanno esattamente nello stesso modo.

Coscie di Pollanche Accompagnate.

Antrè = Dissossate per metà sei coscie di pollanche, e tagliategli le zampe al di sopra della giun-

giuntura, imbianchitele un momento all' acqua bollente, attondatele, mettetele in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, un poco di brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra; alla metà della cottura metteteci dodici cipollette imbianchite, sei gamberi vivi legati con un poco di filo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; alcuni ci mettono un' anguilla tagliata in pezzi, ma io preferisco piuttosto mezza dozzina di belle di Chenef, ciò per altro dipenderà dal gusto, e volere di chi travaglia; in quel caso bisogna mettere soltanto quattro coscie, altrimenti verrebbe il piatto troppo pieno. Fate terminare di cuocere dolcemente, poscia passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì, e di Rosso, fate consumare al punto di una Salsa ben digrassata; aggiustate le coscie sopra il piatto, tramezzatele colli pezzi d' anguilla se vi sono, i gamberi mondati, e le cipollette, metteteci sopra qualche crosta di pane fritta tagliata rotonda, e versateci la Salsa con sugo di limone. Se non vi sarà l' anguilla, aggiustateci sopra sei, o otto belle Chenef, senza i crostini di pane, e serviteci sopra la Salsa. Per fare le Chenef vedete *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Pollanche alla Danese.

Antrè = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche, lasciandogli soltanto un dito di zampa attaccato all' estremità della coscia; riempitele di un Salpiccone crudo di animelle, fegatini,

tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV, Cap. I.*, cucitele, dategli la forma di un Pomo, e che il poco di zampa ne formi il gambo; mettetetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, scucitele, e servitele con sopra una Salsa al Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Pollanche Guarnite.

Antrè = Riempite quattro coscie di pollanche come le precedenti, colla diversità che gli tagliarete le zampe all' estremità delle coscie, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; infilate a ciascheduna coscia nel suo sito primiero la zampa scortata per metà, spuntate le dita, e che si vegga soltanto il piede; mettetele a cuocere come le precedenti. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le coscie, scucitele, asciugatele, e glassategli il di sopra. Abbiate dei fegatini, creste, uovette nonnate, e granelletti, il tutto cotto in una bresa leggiera; ponete sul piatto le coscie ben glassate, guarnite i quattro angoli uno di creste, uno di fegatini ben tagliati, uno di uovette nonnate, e l' altro di granelletti, avendo attenzio-

zione che le uovette siano pelate e non dure ; servite sopra queste guarnizioni una buona Salsa alla Spagnuola , che trovarete *Tom.I.pag.65.* , rilevata con sugo di limone .

Coscie di Pollanche alla Sandre .

Antrè = Abbiate sei coscie di pollanche dissossate per metà come quelle accompagnate . Prendete una cazzarola , metteteci nel fondo due , o tre fette di vitella , una fetta di prosciutto ; aggiustateci sopra le sei coscie col bello al di sotto , conditele con sale , pepe schiacciato , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , un poco di basilico in polvere; bagnate soltanto con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà ; o altro vino bianco , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta , fatele cuocere con picciolo fuoco sotto e sopra , ovvero con cenere calda . Quando saranno cotte , levate le fette di vitella , il prosciutto , e lardo , passate al setaccio il sugo che averanno reso , digrassatelo, e servitelo sopra le coscie con sugo di limone .

Coscie di Pollanche alli Tartufi .

Antrè = Dissossate quattro o sei belle coscie di pollanche per metà , cioè levategli l' osso superiore della coscia e la zampa ; rifilate bene all' intorno , mettetele in una cazzarola con una dozzina di tartufi mezzani intieri , e ben mondati , un poco di lardo rapato , e squagliato , un mazzetto d' erbe diverse , con un poco di basilico , sale , pepe schiacciato ; passate alquanto sopra il fuoco ; abbiate un altra cazzarola con due o tre fette di vitella , una fetta di prosciutto , aggiustate sopra le coscie coi tartufi , coprite con

con qualche fetta di lardo, un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto e sopra circa mezz' ora, bagnate poscia con un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; fate terminare di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte passate il fondo della Salsa al setaccio, digrassatela, metteteci un poco di Culì e Rosso per legarla; fatela consumare al suo punto, scolate le coscie, e li tartufi dalla bresa, aggiustatele sopra il piatto, tramezzatele coi tartufi, e serviteci sopra la Salsa ben digrassata, con sugo di limone.

Coscie di Pollanche al Sultano.

Antrè = Prendete sei coscie di pollanche dissossate come le precedenti; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito all' acqua bollente, una fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, uno spicchio d' aglio, due scalogne; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fatele sudare con picciolo fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono; fate finire di cuocere. Quando saranno cotte, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di butirro maneggiato nella farina, cerfoglio trito imbianchito; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra le coscie con sugo di limone.

Coscie di Pollanche glassate.

Antrè = Farsite sei coscie di pollanche come quelle Guarnite vedete *pag.* 212., passatele un mo-

momento sul fuoco in una cazzarola, con butirro squagliato, e sugo di limone, poscia asciugatele, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita all' acqua bollente, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, poco brodo, ma buono, poco sale, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa; scucite le coscie, glassategli il di sopra piccato, e servitele con sotto una Salsa d' erba di vostro genio, o un Culì d' erba, o un Culì colorito. Potete vedere queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Coscie di Pollanche alla Basciche.

Antré = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche come quelle in Pere; riempitele con butirro mescolato con petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, qualche foglia di dragoncello, una punta d' aglio, il tutto trito fino, un poco di mollica di pane grattato, due o tre rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cucitele, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un bicchiere di vino di Borgogna consumato per metà, o altro vino non molto rosso, un poco di brodo buono bianco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra; passate poscia al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere so-

pra il fuoco; scucite le coscie, ponetele sul piatto, e serviteci sopra la Salsa sudetta, giusta di sale, e di buon gusto.

Coscie di Pollanche alla Principessa.

Antrè = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche, riempitele con un salpiccone crudo ben fatto, che trovarete nel *Tom.IV. Cap.I.*, cucitele, infilategli la zampa scortata, e tagliata le dita nel sito della coscia; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; piccatene poscia due di prosciutto, due di fusti di petrosemolo, e due di tartufi, fatele cuocere con fette di lardo sotto e sopra, una cipolletta, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, scucite le coscie, dateci un lustro sulla parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Principessa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 95.*, o altra di vostro genio.

Coscie di Pollanche al Consomè.

Antrè = Prendete sei coscie di pollanche, dissossatele per metà, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone, rifilatele all' intorno; mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, due fette di prosciutto, aggiustateci sopra le coscie, copritele con fette di lardo, condite con sale, pepe schiacciato, fette di cipol-

polla, di carota, di panè, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, con sei foglie di dragoncello, un' idea di basilico, coprite con un foglio di carta, fate sudare circa mezz' ora con cenere calda sotto e sopra, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo bianco buono, fate terminare di cuocere dolcemente, poscia passate al setaccio di seta il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una picciola Salsa, aggiungeteci petrosemolo trito, imbianchito, e ben spremuto, sugo di limone, e servitela sopra le coscie.

Coscie di Pollanche alla Contessa.

Autrè = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche, riempitele di un buon salpiccone crudo, o di una farsa fina di Chenef, cucitele, e dategli una forma rotonda, a guisa di un Pomo, fatele rinvenire in una cazzarola, come le precedenti, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito all' acqua bollente, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe divese, due scalogne, poco sale, poco brodo, ma buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le coscie, scucitele, glassateci tutta la parte di sopra piccata, e servitele con sotto una Salsa alli cedrioli, o altra Salsa d' erba, oppure una Spagnuola, o altra Salsa chiara. Tutte queste

Salse le trovarete nel *Tom. I.* dalla *pag.* 64. fino a 98. Il Salpiccone, e la farsa di Chenef, nel *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Pollanche in ogni maniera.

Antrè = Le coscie di pollanche si possono apprestare, e servire esattamente come quelle di Tocchino, e quelle di Tocchino come quelle di Pollanca. Vedete dalla *pag.* 157. fino a 177. ove parlo delle diverse maniere di preparar le coscie di tocchino. In quanto ai capponi, benchè questi si apprestino come le pollanche, pure ne dirò alcuna cosa quì appresso.

Fine del Tomo Secondo.

INDICE

Dipartimento del Maestro di Casa e Scalco. *Pag.* iij
Descrizione del modo di Trinciare ogni sorta di carne. xx
Nota de' Vini Forastieri, e modo di Conservarli: xxvj
Modo di Conservare detti Vini. xxxj
Regole da osservarsi nella Cucina. xxxviij

Minute de' Pranzi d' Autunno, e d' Inverno.

Tavola di dieci coperte, a due servizj a sei, e due zuppe. xliij
Tavola di venti coperte, a due servizj a quattordici, e due zuppe. xliv
Tavola di quaranta coperte, a due servizj a ventotto, e quattro zuppe. xlvj
Tavola di sessanta coperte, a due servizj a sessanta, e otto zuppe. xlix
Tavola di cento coperte, a due servizj a ottanta, e dodici zuppe. liv
Cena di sessanta coperte in Ambigù. lix
Cena di cento coperte in Ambigù. lxj

Condimenti delle Vivande.

Spezie fine. lxiv
Spezie fine per i Budini. *ivi*
Mignonette lxv

Basilico in Polvere . *ivi*
Erbe fine in Generale . *ivi*
Panata per ogni sorta di Carne . lxvij
Butirro chiarificato senza essere affinato . *ivi*
Conserva di Pomidoro solida . *ivi*
Conserva di Pomidoro liquida . lxviij
Conserva di Pomidoro secchi . lxix
Sorcruta . *ivi*

Aceti diversi .

Aceto alla Mariniera . lxxj
Aceto alla Nivernoese . *ivi*
Aceto alla Ravigotta . lxxij
Aceto al Dragoncello . *ivi*
Aceto di Basilico . lxxiij
Aceto di Cerfoglio . *ivi*
Aceto all' Aglio . *ivi*
Aceto alla Scalogna . lxxiv
Aceto di Fiori di Sambuco . *ivi*

CAPITOLO PRIMO .

Dell' Agnello , del Capretto , e dell' Abbacchio .

Cognizioni dell' Agnello . 1
Modo di Castrare gli Agnelli . 4
Piedi di Agnello al Gratino . 5
Piedi di Agnello alla Senteminult . *ivi*
Piedi di Agnello in Chenelle . 6
Piedi di Agnello alla Rena . 7
Piedi di Agnello in Fricassè . *ivi*
Piedi di Agnello al Parmigiano . 8
Piedi di Agnello allè Cipollette . *ivi*

Pie-

Piedi di Agnello alla Roberta. 9
Piedi di Agnello in Bignè. *ivi*
Piedi di Agnello alla Dama Simona. *ivi*
Piedi di Agnello alla Poevrada. 10
Piedi di Agnello alla Ravigotte. *ivi*
Piedi di Agnello in Surprise. 11
Piedi di Agnello in Crocchetti. *ivi*
Piedi di Agnello in diverse maniere. *ivi*
Rognoni di Agnello all' Italiana. 12
Rognoni di Agnello alla Vinegrette. 13
Rognoni di Agnello alla Tartara. *ivi*
Rognoni di Agnello alla Burgioese. *ivi*
Rognoni di Agnello in diverse maniere. *ivi*
Lingue di Agnello al Gratino. 14
Lingue di Agnello Glassate. *ivi*
Lingue di Agnello in Papigliotta. 15
Lingue di Agnello all' Imperiale. 16
Lingue di Agnello alla Reale. *ivi*
Lingue di Agnello Agro-dolce. 17
Lingue di Agnello alla Provenzale. *ivi*
Lingue di Agnello alla Bescianella. 18
Lingue di Agnello al Parmigiano. *ivi*
Lingue di Agnello all' Emery. *ivi*
Lingue di Agnello alla Berten. 19
Lingue di Agnello alla Tedesca. *ivi*
Lingue di Agnello Panate. 20
Lingue di Agnello alla Burgioese. *ivi*
Lingue di Agnello in Rissole. 21
Lingue di Agnello alla Poele. *ivi*
Lingue di Agnello in Cassettine. *ivi*
Lingue di Agnello in Bignè. 22
Lingue di Agnello in ogni maniera. *ivi*
Code di Agnello Glassate. 23
Code di Agnello alla Fiamminga. *ivi*

Code di Agnello alla Melfi. 24
Code di Agnello al Parmigiano. *ivi*
Code di Agnello all' Italiana. *ivi*
Code di Agnello in Canapè. 25
Code di Agnello in Tortiglie. *ivi*
Code di Agnello in Certrosa. 26
Code di Agnello in Hoscepot. 27
Code di Agnello in diverse maniere. 28
Granelli di Agnello Fritti. *ivi*
Granelli di Agnello al Residente. 29
Granelli di Agnello in Anitrelle. 30
Granelli di Agnello in Gamberi. *ivi*
Granelli di Agnello in Atelette. 31
Granelli di Agnello alla Crema. *ivi*
Granelli di Agnello alla Puletta. 32
Granelli di Agnello in diverse maniere. *ivi*
Animelle di Agnello. 33
Cotelette di Agnello. *ivi*

Del Capretto.

Osservazioni del Capretto. *ivi*
Teste di Caprette alla Pulette. 35
Teste di Capretto al Sultano. 36
Teste di Capretto alla Plusce Verte. *ivi*
Teste di Capretto alla Mordienne. 37
Teste di Capretto alla Flamande. 38
Teste di Capretto all' Italiana. *ivi*
Teste di Capretto Fritte. *ivi*
Teste di Capretto in diverse maniere. 39
Animelle di Capretto Fritte. *ivi*
Animelle di Capretto alla Singarà. 40
Animelle di Capretto in Cassettine. *ivi*
Animelle di Capretto in Atelette. *ivi*
Animelle di Capretto al Gratino. 41

Ani-

Animelle di Capretto alli Piselli fini. 42
Animelle di Capretto alla Massedoene. *ivi*
Animelle di Capretto alla Duchessa. 43
Animelle di Capretto alla Printaniere. *ivi*
Animelle di Capretto alla Pulette. *ivi*
Animelle di Capretto in diverse maniere. *ivi*
Issue di Capretto in diverse maniere. 44
Coratella di Capretto alla Burgioese. 45
Coratella di Capretto in Fricassè. *ivi*
Coratella in Crocchetti. 46
Orecchiette di Capretto alla Pulette, ed in Frittura. *ivi*
Spallette di Capretto alla Sen-clù, 47
Spallette di Capretto alla Delfina. *ivi*
Spallette di Capretto al Monte-spà. 48
Cotelette di Capretto alla Mensicof. *ivi*
Cotelette di Capretto alla Provenzale. *ivi*
Cotelette di Capretto in Bigarure. 49
Cotelette di Capretto in Surprise. *ivi*
Cotelette di Capretto in Chenelle. 50
Petti di Capretto alla Melfì. *ivi*
Petti di Capretto in Fricassè. 51
Petti di Capretto in diverse maniere. 52
Piedi di Capretto. 53
Carrè di Capretto alla Perigord. *ivi*
Rot de Bif di Capretto all' Inglese. *ivi*
Rot de Bif di Capretto alli Piselli. 54
Rot de Bif di Capretto al Sultano. 55
Rot de Bif di Capretto in diverse maniere. *ivi*

Dell' Abbacchio.

Osservazioni sull' Abbacchio. 56

CAPITOLO SECONDO.

Del Majale, e Porchetto da latte.

Cognizioni del Majale. 58
Del Porchetto da Latte. 60
Porchetto da latte all' Italiana. *ivi*
Porchetto da latte in Gattò. 61
Porchetto da latte alla Provenzale. 62
Porchetto da latte Agro-dolce. *ivi*
Porchetto da latte alla Senteminult. *ivi*
Porchetto da latte alla Melfì. 63
Porchetto da latte alla Tartara. *ivi*
Porchetto da latte in diverse maniere. 64
Hure, ossia Testa di Majale, in Cignale. *ivi*
Modo di fare lo Strutto. 65
Sangue di Majale. 66
Modo di Salare la Ventresca, e Guanciale. *ivi*
Modo di Salare il Lardo. 67
Modo di Salare i Prosciutti. *ivi*
Orecchie di Majale alla Purè di Piselli. 68
Orecchie di Majale alla Senteminult. 69
Orecchie di Majale in Manù-Droet. *ivi*
Orecchie di Majale al Parmigiano. 70
Piedi di Majale alla Senteminult. *ivi*
Budini neri alla Purè di Cipolle. 71
Budini all' Italiana. 72
Budini neri fini. 73
Budini neri delicati. *ivi*
Budini Bianchi. 74
Budini alla Crema. 75
Budini alla Rena. *ivi*
Budini bianchi ordinarj. 76

Bu-

Budini di Fegatini di Pollo. *ivi*
Budini di Beccaccie alla Crema. 77
Budini di Beccaccia al Vino di Spagna. *ivi*
Budini al Salmì. 78
Budini alli Tartufi. *ivi*
Budini di Fagiano. 79
Budini di Lepre. *ivi*
Budini di Gamberi. 80
Mortadelle. *ivi*
Mortadelle dette Spianate. 81
Salami. 82
Codechini. *ivi*
Zampetti. 83
Cervellate. 84
Salciccie di Fegato alla Milanese. *ivi*
Fegatelli. 85
Anduglie alla Crema. *ivi*
Anduglie alla Riscelieù. 86
Anduglie di Majale. 87
Crepinette di Majale. *ivi*
Gattò di Normandia. 88
Salciccie. 89
Salciccie alli Tartufi. *ivi*
Salciccie al Vino di Sciampagna. *ivi*
Salciccie alla Milanese. 90
Salciccie di Fegato. *ivi*
Salciccie di Castrato. *ivi*
Salciccie di Cignale. 91
Salciccie diverse. *ivi*
Salciccie alla Senteminult. 92
Salciccie alla Mariniere. *ivi*
Salciccie all' Frbe fine. 93
Salciccie alla Sen Clù. *ivi*
Salciccie al Poyer' Uomo. *ivi*

Sal-

Salciccie all' Avaro. 94
Salciccie a qualunque Purè, e Ragù. *ivi*
Lombetto di Majale Agro-dolce. 95
Lombetto di Majale alla Poevrada. 96
Lombetto di Majale alli Spinaci. *ivi*
Lombetto di Majale alla Sorcrura. 97
Lombetto di Majale al Culì di Rape. *ivi*
Lombetto di Majale all' Italiana. 98
Lombetto di Majale al Vert-Galant. *ivi*
Lombetto di Majale alla Perigord. *ivi*
Filetti Mignoni di Majale in diverse maniere. 99
Cotelette di Majale in Crepina. 100
Cotelette di Majale in diverse maniere. *ivi*
Lingue furrè di Majale. 101
Prosciutto all' Inglese. *ivi*
Prosciutto alla Poevrada. 102
Prosciutto alla Cakcina. 103
Prosciutto al Vino di Spagna. 104
Prosciutto alla Bresa. 105
Prosciutto vecchio, e sua cottura. 106
Fricandò di Majale. 108

CAPITOLO TERZO.

Della Pollerìa.

Descrizione della Pollerìa in Generale. 106
Modo d' Ingrassare la Pollerìa, ed ogni altro Volatile. *ivi*
Pollerìa Ingrassata colla Plomba. 111
Pollerìa Ingrassata Naturalmente. 112
Modo d' Ingrassare, Capponi, Capponesse, Gallotte, e Gallinaccietti. 113

Re-

Regole Generali per l' Ingrasso della Polleria. 114
Modo di uccidere, e di spennare i Polli. 116
Modo di Dissossare i Polli. 117

Del Gallinaccio. Gallinaccietto, e Tocchino.

Cognizioni del Gallinaccio, e Modo d' Ingrassarlo. 118
Gallinaccio in Papigliotta. 120
Gallinaccio alli Tartufi. 121
Gallinaccio alli Marroni. 122
Gallinaccio alle Salciccie. *ivi*
Gallinaccio all' Italiana. 123
Gallinaccio alla Mazzarina. *ivi*
Gallinaccio alla Servante. 124
Gallinaccio alla Poele. 125
Gallinaccio alla Minime. *ivi*
Gallinaccio al Sultano. 126
Gallinaccio alla Favorita. 128
Ale alla Contessa. *ivi*
Ale alla Sen-Clù. 129
Ale alla Pulette Tedesca. *ivi*
Ale in Fricassè alle Pulette. 130
Ale alla Mariè. *ivi*
Ale in Surprire. 131
Ale al Basilico. 132
Ale alla Mariniere. *ivi*
Ale alla Persigliade. *ivi*
Ale alla Perigord. 133
Ale alla Lombarda. 134
Ale all' erbe fine. *ivi*
Ale alla Plusce Verte. 135
Ale alli Piselli fini. 136
Ale alla Senteminult. *ivi*

Ale al Forno alla Senteminult. 137
Ale alla Majanse. *ivi*
Ale al Naturale. 138
Ale alli Gamberi. *ivi*
Ale alla Spagnuola. 139
Ale alla Perla. 140
Ale alla Servante. *ivi*
Ale in diverse maniere. *ivi*
Filetti mignoni in Granata. 141
Filetti mignoni alla Contessa. 142
Filetti mignoni in Ruladine. *ivi*
Filetti mignoni alla Tedesca. 143
Filetti mignoni alla Senteminult. 144
Filetti mignoni in Bignè. *ivi*
Filetti mignoni al Gratino. *ivi*
Filetti mignoni all' Inglese. 145
Filetti mignoni alla Ravigotta. *ivi*
Filetti mignoni in Granadine. 146
Filetti mignoni all' Erbe fine. 147
Filetti mignoni alla Pulette. 148
Filetti mignoni in Marinada. 149
Filetti mignoni in Escaloppe alla Spagnuola. *ivi*
Filetti mignoni in Escaloppe al Fiore di Latte. 150
Filetti mignoni in Escaloppe all' Acido. *ivi*
Filetti mignoni in diverse maniere. *ivi*
Zampe in Surprise. 151
Zampe in Chenelle. *ivi*
Zampe a diverse Salse. *ivi*
Dei Fegati di Gallinaccio. 152
Fegati di Gallinaccio alli Tartufi. *ivi*
Fegati di Gallinaccio all' Italiana. 153
Fegato di Gallinaccio al Gratino. *ivi*
Fegati di Gallinaccio in ogni maniera. 154

Gal-

Gallinaccietto all' Imperiale, *ivi*
Gallinaccietto alla Ravigotta. 155
Gallinaccietto al Sultano. *ivi*
Gallinaccietto alla Riscelieù. *ivi*
Gallinaccietto in Papigliotta. 156
Gallinaccietto in diverse maniere. *ivi*
Tocchino alla Sassone. 157
Tocchini in Tartarughe al Seladone. *ivi*
Tocchini alla Contì. 159
Tocchino alla Bajonne. 160
Tocchino alla Lionese. *ivi*
Tocchino alla Poele. 161
Tocchino alla Polacca. *ivi*
Tocchino all'Ivoare. 162
Tocchino alla Vestale. 153
Tocchino alla Duchessa. 164
Tocchino allo Scarlatto. *ivi*
Tocchino alla Favorita. 165
Tocchino alla Sen-Clù. 166
Tocchino in ogni maniera. *ivi*
Coscie di Tocchino alla Sen-Clù. 167
Coscie di Tocchino in Anitrelle. 168
Coscie di Tocchino alla Giardiniera. 169
Coscie di Tocchino alla Contì. 170
Coscie di Tocchino alli Gamberi. 171
Coscie di Tocchino alla Senteminult. *ivi*
Coscie di Tocchino in Surprise. 172
Coscie di Tocchino in Pera. *ivi*
Coscie di Tocchino alla Perigord. 173
Coscie di Tocchino alla Reale. 174
Coscie di Tocchino alla Majanse. 175
Coscie di Tocchino alla Regina. *ivi*
Coscie di Tocchino alla Belle Vue. 176
Coscie di Tocchino in ogni maniera. 177

Granadine al Culì di Gamberi . 178
Granadine alla Duchessa . 179
Granadine in ogni maniera . *ivi*

Delle Pollarde , o Pollanche .

Cognizione della Pollanca . *ivi*
Pollanca alla Duchessa . 181
Pollanca alla Rena . *ivi*
Pollanca alla Perigord . 182
Pollanca all' Eminanse . 183
Pollanca alla Senteminult . *ivi*
Pollanca alla Singarà . 184
Pollanca all' Italiana . *ivi*
Pollanca alla Contì . 185
Pollanca in Papigliotta . *ivi*
Pollanca alla Remolada . 186
Pollanca alla Certosina . 187
Pollanca Accompagnata . *ivi*
Pollanca alla Poele . 188
Pollanca alla Fermiere . *ivi*
Pollanca in Quadriglia . 189
Pollanca Glassata . 190
Pollanca alla Folette . *ivi*
Pollanca alla Spagnuola . 191
Pollanca alla Reale . *ivi*
Pollanca alla Ravigotte . 192
Pollanca in Fricassè . *ivi*
Pollanca in Crepina . *ivi*
Pollanca alla Silvia . 193
Pollanca all' Inglese . *ivi*
Pollanca in Hoscepot . 194
Pollanca al Corto Brodo . 195
Pollanca al Fumè . 196
Pollanca alla Momoransì . *ivi*

Pol-

Pollanca al Vino di Sciampagna. 197
Pollanca alla Massedoene. *ivi*
Pollanca alla Finansiere. 198
Pollanca in ogni maniera. *ivi*
Filetti di Pollanca in Granada. 199
Filetti di Pollanche Glassati. 200
Filetti di Pollanche alla Polacca. 201
Filetti di Pollanche alla Pompadura. 202
Filetti di Pollanche in Escaloppe all'Inglese. *ivi*
Filetti di Pollanche alla Pulette. 203
Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Crema. 204
Filetti di Pollanche alli Gamberi. *ivi*
Filetti di Pollanche alla Plusce Verte. 205
Filetti di Pollanche alla Sen-Germen. *ivi*
Filetti di Pollanche alli Tartufi. 206
Filetti di Pollanche alla Majanse. *ivi*
Filetti di Pollanche alla Stakchemberg. 207
Filetti di Pollanche in Escaloppe all'Erbe fine. *ivi*
Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Besciamella. 208
Filetti di Pollanche in Emensè al Butirro di Gamberi. *ivi*
Filetti di Pollanche alla Remolada. 209
Filetti di Pollanche in Emensè alla Ravigotta. *ivi*
Filetti di Pollanche in Ruladine. 210
Filetti di Pollanche in ogni maniera. *ivi*
Coscie di Pollanche in Anitrelle. *ivi*
Coscie di Pollanche Accompagnate. *ivi*
Coscie di Pollanche alla Danese. 211
Coscie di Pollanche Guarnite. 212
Coscie di Pollanche alla Sandre. 213
Coscie di Pollanche alli Tartufi. *ivi*
Coscie di Pollanche al Sultano. 214

Coscie di Pollanche Glassate, *ivi*
Coscie di Pollanche alla Basciche. 215
Coscie di Pollanche alla Principessa, 216
Coscie di Pollanche al Consomè. *ivi*
Coscie di Pollanche alla Contessa. 217
Coscie di Pollanche in ogni maniera. 218

IL FINE.